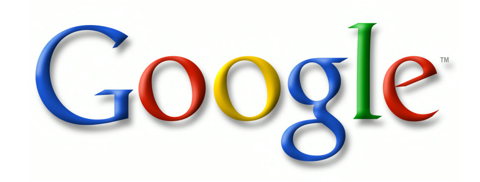
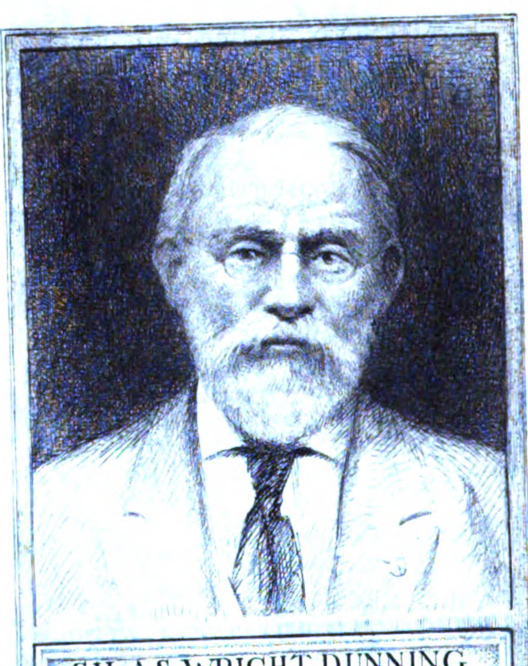




BULLETIN

DE LA SOCIÉTÉ

D'AGRICULTURE, SCIENCES ET ARTS

DE POLIGNY

(JURA)

19me ANNÉE. 1878.

POLIGNY

IMPRIMERIE DE G. MARESCHAL

1878

TABLE DES MATIÈRES

19me ANNÉE. — 1878.

DOCUMENTS INÉDITS

Relatifs à l'histoire de la Franche-Comté.

Notes et documents pour servir à la généalogie des maisons de Bourgogne, de Bauffremont, de Châlon et Rolin.

Le mariage de Marie de Bourgogne et de Louis de Châlons, seigneur de L'Isle-sous-Montréal, est resté inconnu de tous les historiens. Nous donnons plus loin l'acte, le seul peut-être qui a transmis à notre génération le souvenir de ce fait intéressant. Un autre document, que nous ajoutons à celui-ci, relève une erreur grave, généralement accréditée, sur l'alliance des Rolin avec les Bauffremont.

Marie de Bourgogne, dame de Verdun-sur-Saône-et-Doubs, puis d'Arnay-le-Duc et de Pouilly en Auxois, fille du duc Philippe-le-Bon, avait pour mère Jeanne de Presle de Lisy, suivant les uns (1), Jeanne Chastellain ou Chastelaire, selon d'autres (2). Elle épousa : 1° par contrat passé à Bruxelles, le 30 septembre 1447 (3), Pierre de Bauffremont, comte de Charny, baron de Bar-sur-Seine, seigneur de la baronnie de Bauffremont, en partie seigneur de Mont-Saint-Jean, Montfort, Mirebeau, Molinot, Monestoy, Courtivron, etc., sénéchal héréditaire, capitaine et gouverneur général de Bourgogne, chevalier de l'ordre de la

(1) *Hist. généal. et chronol. de la mais. roy. de France, etc.*, par le P. Anselme.

(2) Académie royale de Belgique. Tome XIV, N° 6 des bulletins. — *Enfants naturels de Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne*, par le baron de Reiffenberg.

(3) Archives du département de Seine-et-Oise. Fonds du comté de Charny; provenance Saint-Cyr. Liasse 2, pièce 38.

La rouille de la vigne. — Destruction des charençons, des four...
taupes. — Note sur la conservation des bois employés en a...
De la pulvérisation des engrais. — Vins salicylés, 59.
De la production du lait. — Du cerfeuil bulbeux. — Tr...
fruitiers de semis, pratiqué par M. Tourasse, pro...
Sur les ténias, les échinocoques et les bothrioc...
thym à odeur de citron pour bordure. — ...
lique dans le vin. — Guide infaillible ...
petits amis de l'agriculture, 132.
Propageons l'igname ronde de la Ch...
et le tan. — Les ronds des fées
La mâcre ou châtaigne d'eau. — ...
— Sulfatage des bois pour é...
tion des vers dans les fruit...
Rage. — Du rôle des perdrix ...
— Cultivons le diospyr...
240.
Utilité de l'ampélogra...
versadi. — Le ch...
bœufs sur l'en...
mendicité, 28...
Moutons gras, ...
truction. — ...
de la vigr...
Recherche...
bons d...
Les rob...
ton...
Proc...

... de Molinot, ...72 (2) et enterré ...Saint-Jean (3); 2° à ...475, Louis de Châlons, ...réal, Uchon, etc. (4). ...oût 1475 (5), sans enfant de ...mier :

...l, chevalier, baron de Scey-sur-Saône, Ferrières-lez-Scey, La Neuvelle, Boult, ...seiller et chambellan du duc Jean-sans-Peur, et ... de Mirebeau, Bourbonne, Charny, etc. Le contrat ... Bauffremont et de Jeanne de Vergy avait été passé ... 1383 (Archives de la Côte-d'Or. Tabell. B 11307. Guy ... fol. 32). — Il n'est pas hors de propos de faire remar... de Gingins (*Recherches hist. sur les acquisitions des sires de la maison de Châlons dans le pays de Vaud*. Lausanne, ...) s'est trompé en disant que Jeanne de Vergy avait épousé en pre... noces Jean III de Montfaucon. Ce n'est pas notre Jeanne de Vergy, mais bien sa tante, veuve de Geoffroy de Charny, seigneur de Montfort, et d'Aimon de Genève, seigneur d'Anthon, qui se remaria à Jean de Montfaucon. Le contrat de mariage de cette dame avec Jean de Montfaucon, du 29 novembre 1371 (Arch. du Doubs, E, 1320), qui la qualifie de dame d'Anthon, empêche tout doute à cet égard.

(2) Transaction entre Antoine de Luxembourg, comte de Roucy, sa belle-mère et ses belles-sœurs. 19 janvier 1473. — Arch. du château de Brienne (Aube).

(3) Arch. du département de Seine-et-Oise. Fonds Charny-Saint-Cyr. — Reg. 30, Série III. Compte de Me Paule Jacquin, receveur de Mont-Saint-Jean, août 1475, août 1476, fol. XIX v°. — « Aud. receveur pour avoir entretenuz et forny le luminaire acostumé, etc., ou prioré de Gleno les Mont-Saint-Jehan *ou repose le corps de feu recommandée mémoire Mons. le comte de Charny*, que Dieu absoille. »

(4) Il était fils de Jean de Châlons, chevalier, seigneur de Vitteaux, Pierre-Perthuis, Cuiseaux, l'Isle-sous-Montréal, Chevannay, Lorme, Berchier, etc., et de Jeanne de la Tremoïlle, dame de Grignon, Uchon, etc., sa première femme.

(5) Transaction entre Antoinette et Jeanne de Bauffremont à la suite du décès de la comtesse de Charny, leur mère, et de Philiberte de Bauffremont, leur sœur, 15 juillet 1485. — Arch. du château de Brienne (Aube).

1° Antoinette de Bauffremont, comtesse de Charny, dame de
nt-Saint-Jean, Montfort, Villaines-les-Prévotés, Courtivron,
y-le-Duc, etc., morte en 1488 (1) et inhumée près de son
(2). Mariée à Maële, près de Bruges, le 15 mars 1472 (3),
ne de Luxembourg, chevalier, comte de Roucy, de Brienne
gny, vicomte de Machault, baron de Ramerupt et de
eigneur de Ghistelle, Pougy, Bourdenay, Warneton, etc.,
ller et chambellan du roi, ambassadeur de Charles VIII, en
emagne, lieutenant et gouverneur général des pays, duché et comtés de Bourgogne, Charolais, Mâconnais et Auxerrois pour Charles-le-Téméraire, chevalier de l'ordre du roi, mort en 1515 (4).

2° Jeanne de Bauffremont, dame de Mirebeau, Villey-le-Brulé, La Borde-les-Reullée, Marrigny, Serrigny, etc., sénéchale héréditaire de Bourgogne, née en 1458, morte en 1507 et inhumée à Mirebeau (5). Mariée : 1° en 1475, à Jacques Rolin d'Aymeries,

(1) Arch. de Seine-et-Oise. — Comptes du comté de Charny. Reg. 8e, série VIIIe.

(2) Arch. de Seine-et-Oise. — Fonds Charny. — Testament de Philiberte de Luxembourg, princesse d'Orange. — La descendance d'Antoinette de Bauffremont s'éteignit par la mort de Philibert de Châlons, prince d'Orange, en 1530, et par celle de René, comte de Nassau, en 1544.

(3) *Mém. de Philippe de Comines*, etc., édit. nouv., par M. Godefroy. — Tome III, contenant l'addition à l'histoire de Louis XI, etc. — Bruxelles, 1723, page 367.

(4) Il était fils de Louis de Luxembourg, comte de Saint-Pol, de Ligny, de Conversano et de Brienne, connétable de France, et de Jeanne de Bar, comtesse de Marle et de Soissons, sa première femme.— Antoine de Luxembourg se remaria : 1° à Françoise de Croy, fille de Philippe de Croy, comte de Chimay, gouverneur de Hollande, chevalier de la Toison-d'Or, et de Walpurge de Meurs, fille de Vincent, comte de Meurs, et d'Anne, princesse de Bavière, Simmern-deux-Ponts; 2° par contrat passé à Paris le 17 avril 1510, à Gillette de Coëtivy, veuve de Jacques d'Estouteville, seigneur de Beyne et de Blainville, fille d'Olivier de Coëtivy, seigneur de Taillebourg, et de Marguerite, bâtarde de France, fille du roi Charles VII et d'Agnès Sorel.

(5) Dom Planchet. T. II, p. 345. — Jeanne de Bauffremont n'eut d'enfants que de son second mari. Elle est l'aïeule de tous les souverains de l'Europe par son arrière-petite-fille, Charlotte de Bourbon, épouse de Guillaume de

Toison-d'Or (1), etc., veuf d'Anne de Saulx, dame de Molinot, Monestoy, Courtivron, etc., mort le 7 août 1472 (2) et enterré dans l'église du prieuré de Glanot-les-Mont-Saint-Jean (3); 2° à la fin de 1474, ou au commencement de 1475, Louis de Châlons, chevalier, seigneur de L'Isle-sous-Montréal, Uchon, etc. (4).

Marie de Bourgogne mourut en août 1475 (5), sans enfant de son second mari. Elle laissa du premier :

(1) Fils d'Henry de Bauffremont, chevalier, baron de Scey-sur-Saône, seigneur de Chassey-lez-Scey, Ferrières-lez-Scey, La Neuvelle, Boult, Villers-les-Pots, etc., conseiller et chambellan du duc Jean-sans-Peur, et de Jeanne de Vergy, dame de Mirebeau, Bourbonne, Charny, etc. Le contrat de mariage d'Henry de Bauffremont et de Jeanne de Vergy avait été passé à Dijon, le 31 mai 1383 (Archives de la Côte-d'Or. Tabell. B 11307. Guy de Corsaint, notaire, fol. 32). — Il n'est pas hors de propos de faire remarquer ici que M. de Gingins (*Recherches hist. sur les acquisitions des sires de Montfaucon et de la maison de Châlons dans le pays de Vaud*. Lausanne, 1857) s'est trompé en disant que Jeanne de Vergy avait épousé en premières noces Jean III de Montfaucon. Ce n'est pas notre Jeanne de Vergy, mais bien sa tante, veuve de Geoffroy de Charny, seigneur de Montfort, et d'Aimon de Genève, seigneur d'Anthon, qui se remaria à Jean de Montfaucon. Le contrat de mariage de cette dame avec Jean de Montfaucon, du 29 novembre 1371 (Arch. du Doubs, E, 1320), qui la qualifie de dame d'Anthon, empêche tout doute à cet égard.

(2) Transaction entre Antoine de Luxembourg, comte de Roucy, sa belle-mère et ses belles-sœurs. 19 janvier 1473. — Arch. du château de Brienne (Aube).

(3) Arch. du département de Seine-et-Oise. Fonds Charny-Saint-Cyr. — Reg. 30, Série III. Compte de Me Paule Jacquin, receveur de Mont-Saint-Jean, août 1475, août 1476, fol. XIX v°. — « Aud. receveur pour avoir entretenuz et forny le luminaire acostumé, etc., ou prioré de Gleno les Mont-Saint-Jehan *ou repose le corps de feu recommandée mémoire Mons. le comte de Charny*, que Dieu absoille. »

(4) Il était fils de Jean de Châlons, chevalier, seigneur de Vitteaux, Pierre-Perthuis, Cuiseaux, l'Isle-sous-Montréal, Chevannay, Lorme, Berchier, etc., et de Jeanne de la Tremoïlle, dame de Grignon, Uchon, etc., sa première femme.

(5) Transaction entre Antoinette et Jeanne de Bauffremont à la suite du décès de la comtesse de Charny, leur mère, et de Philiberte de Bauffremont, leur sœur, 15 juillet 1485. — Arch. du château de Brienne (Aube).

1° Antoinette de Bauffremont, comtesse de Charny, dame de Mont-Saint-Jean, Montfort, Villaines-les-Prévotés, Courtivron, Arnay-le-Duc, etc., morte en 1488 (1) et inhumée près de son père (2). Mariée à Maële, près de Bruges, le 15 mars 1472 (3), à Antoine de Luxembourg, chevalier, comte de Roucy, de Brienne et de Ligny, vicomte de Machault, baron de Ramerupt et de Piney, seigneur de Ghistelle, Pougy, Bourdenay, Warneton, etc., conseiller et chambellan du roi, ambassadeur de Charles VIII, en Allemagne, lieutenant et gouverneur général des pays, duché et comtés de Bourgogne, Charolais, Mâconnais et Auxerrois pour Charles-le-Téméraire, chevalier de l'ordre du roi, mort en 1515 (4).

2° Jeanne de Bauffremont, dame de Mirebeau, Villey-le-Brulé, La Borde-les-Reullée, Marrigny, Serrigny, etc., sénéchale héréditaire de Bourgogne, née en 1458, morte en 1507 et inhumée à Mirebeau (5). Mariée : 1° en 1475, à Jacques Rolin d'Aymeries,

(1) Arch. de Seine-et-Oise. — Comptes du comté de Charny. Reg. 8e, série VIIIe.

(2) Arch. de Seine-et-Oise. — Fonds Charny. — Testament de Philiberte de Luxembourg, princesse d'Orange. — La descendance d'Antoinette de Bauffremont s'éteignit par la mort de Philibert de Châlons, prince d'Orange, en 1530, et par celle de René, comte de Nassau, en 1544.

(3) *Mém. de Philippe de Comines*, etc., édit. nouv., par M. Godefroy. — Tome III, contenant l'addition à l'histoire de Louis XI, etc. — Bruxelles, 1723, page 367.

(4) Il était fils de Louis de Luxembourg, comte de Saint-Pol, de Ligny, de Conversano et de Brienne, connétable de France, et de Jeanne de Bar, comtesse de Marle et de Soissons, sa première femme.— Antoine de Luxembourg se remaria : 1° à Françoise de Croy, fille de Philippe de Croy, comte de Chimay, gouverneur de Hollande, chevalier de la Toison-d'Or, et de Walpurge de Meurs, fille de Vincent, comte de Meurs, et d'Anne, princesse de Bavière, Simmern-deux-Ponts; 2° par contrat passé à Paris le 17 avril 1510, à Gillette de Coëtivy, veuve de Jacques d'Estouteville, seigneur de Beyne et de Blainville, fille d'Olivier de Coëtivy, seigneur de Taillebourg, et de Marguerite, bâtarde de France, fille du roi Charles VII et d'Agnès Sorel.

(5) Dom Planchet. T. II, p. 345. — Jeanne de Bauffremont n'eut d'enfants que de son second mari. Elle est l'aïeule de tous les souverains de l'Europe par son arrière-petite-fille, Charlotte de Bourbon, épouse de Guillaume de

Toison-d'Or (1), etc., veuf d'Anne de Saulx, dame de Molinot, Monestoy, Courtivron, etc., mort le 7 août 1472 (2) et enterré dans l'église du prieuré de Glanot-les-Mont-Saint-Jean (3); 2° à la fin de 1474, ou au commencement de 1475, Louis de Châlons, chevalier, seigneur de L'Isle-sous-Montréal, Uchon, etc. (4).

Marie de Bourgogne mourut en août 1475 (5), sans enfant de son second mari. Elle laissa du premier :

(1) Fils d'Henry de Bauffremont, chevalier, baron de Scey-sur-Saône, seigneur de Chassey-lez-Scey, Ferrières-lez-Scey, La Neuvelle, Boult, Villers-les-Pots, etc., conseiller et chambellan du duc Jean-sans-Peur, et de Jeanne de Vergy, dame de Mirebeau, Bourbonne, Charny, etc. Le contrat de mariage d'Henry de Bauffremont et de Jeanne de Vergy avait été passé à Dijon, le 31 mai 1383 (Archives de la Côte-d'Or. Tabell. B 11307. Guy de Corsaint, notaire, fol. 32). — Il n'est pas hors de propos de faire remarquer ici que M. de Gingins (*Recherches hist. sur les acquisitions des sires de Montfaucon et de la maison de Châlons dans le pays de Vaud*. Lausanne, 1857) s'est trompé en disant que Jeanne de Vergy avait épousé en premières noces Jean III de Montfaucon. Ce n'est pas notre Jeanne de Vergy, mais bien sa tante, veuve de Geoffroy de Charny, seigneur de Montfort, et d'Aimon de Genève, seigneur d'Anthon, qui se remaria à Jean de Montfaucon. Le contrat de mariage de cette dame avec Jean de Montfaucon, du 29 novembre 1371 (Arch. du Doubs, E, 1320), qui la qualifie de dame d'Anthon, empêche tout doute à cet égard.

(2) Transaction entre Antoine de Luxembourg, comte de Roucy, sa belle-mère et ses belles-sœurs. 19 janvier 1473. — Arch. du château de Brienne (Aube).

(3) Arch. du département de Seine-et-Oise. Fonds Charny-Saint-Cyr. — Reg. 30, Série III. Compte de Me Paule Jacquin, receveur de Mont-Saint-Jean, août 1475, août 1476, fol. XIX v°. — « Aud. receveur pour avoir entretenuz et forny le luminaire acostumé, etc., ou prioré de Gleno les Mont-Saint-Jehan *ou repose le corps de feu recommandée mémoire Mons. le comte de Charny*, que Dieu absoille. »

(4) Il était fils de Jean de Châlons, chevalier, seigneur de Vitteaux, Pierre-Perthuis, Cuiseaux, l'Isle-sous-Montréal, Chevannay, Lorme, Berchier, etc., et de Jeanne de la Tremoïlle, dame de Grignon, Uchon, etc., sa première femme.

(5) Transaction entre Antoinette et Jeanne de Bauffremont à la suite du décès de la comtesse de Charny, leur mère, et de Philiberte de Bauffremont, leur sœur, 15 juillet 1485. — Arch. du château de Brienne (Aube).

1° Antoinette de Bauffremont, comtesse de Charny, dame de Mont-Saint-Jean, Montfort, Villaines-les-Prévotés, Courtivron, Arnay-le-Duc, etc., morte en 1488 (1) et inhumée près de son père (2). Mariée à Maële, près de Bruges, le 15 mars 1472 (3), à Antoine de Luxembourg, chevalier, comte de Roucy, de Brienne et de Ligny, vicomte de Machault, baron de Ramerupt et de Piney, seigneur de Ghistelle, Pougy, Bourdenay, Warneton, etc., conseiller et chambellan du roi, ambassadeur de Charles VIII, en Allemagne, lieutenant et gouverneur général des pays, duché et comtés de Bourgogne, Charolais, Mâconnais et Auxerrois pour Charles-le-Téméraire, chevalier de l'ordre du roi, mort en 1515 (4).

2° Jeanne de Bauffremont, dame de Mirebeau, Villey-le-Brulé, La Borde-les-Reullée, Marrigny, Serrigny, etc., sénéchale héréditaire de Bourgogne, née en 1458, morte en 1507 et inhumée à Mirebeau (5). Mariée : 1° en 1475, à Jacques Rolin d'Aymeries,

(1) Arch. de Seine-et-Oise. — Comptes du comté de Charny. Reg. 8e, série VIIIe.

(2) Arch. de Seine-et-Oise. — Fonds Charny. — Testament de Philiberte de Luxembourg, princesse d'Orange. — La descendance d'Antoinette de Bauffremont s'éteignit par la mort de Philibert de Châlons, prince d'Orange, en 1530, et par celle de René, comte de Nassau, en 1544.

(3) *Mém. de Philippe de Comines*, etc., édit. nouv., par M. Godefroy. — Tome III, contenant l'addition à l'histoire de Louis XI, etc. — Bruxelles, 1723, page 367.

(4) Il était fils de Louis de Luxembourg, comte de Saint-Pol, de Ligny, de Conversano et de Brienne, connétable de France, et de Jeanne de Bar, comtesse de Marle et de Soissons, sa première femme.— Antoine de Luxembourg se remaria : 1° à Françoise de Croy, fille de Philippe de Croy, comte de Chimay, gouverneur de Hollande, chevalier de la Toison-d'Or, et de Walpurge de Meurs, fille de Vincent, comte de Meurs, et d'Anne, princesse de Bavière, Simmern-deux-Ponts; 2° par contrat passé à Paris le 17 avril 1510, à Gillette de Coëtivy, veuve de Jacques d'Estouteville, seigneur de Beyne et de Blainville, fille d'Olivier de Coëtivy, seigneur de Taillebourg, et de Marguerite, bâtarde de France, fille du roi Charles VII et d'Agnès Sorel.

(5) Dom Planchet. T. II, p. 345. — Jeanne de Bauffremont n'eut d'enfants que de son second mari. Elle est l'aïeule de tous les souverains de l'Europe par son arrière-petite-fille, Charlotte de Bourbon, épouse de Guillaume de

chevalier, seigneur de Présilly (1), tué à la bataille de Morat le 22 juin 1476 (2); 2° en 1477, à Philippe de Longwy, chevalier, seigneur de Longepierre, Rahon, Gevry, Pagny, Neublans, Binans, Choye, etc., mort en 1493 (3); 3° en 1494, à Louis ou Helion de Grandson, chevalier, seigneur de Puits, Lamarche-sur-Saône, Durnes, Châteauneuf-de-Vuillafans, Nancuise, etc. (4), mort à Lamarche-sur-Saône le 8 octobre 1505, et inhumé en l'église paroissiale dans la chapelle des seigneurs (5).

3° Philiberte de Bauffremont, morte sans postérité en 1481. Mariée par contrat passé à Dijon, en l'hôtel de la sénéchaussée, dit l'hôtel de Vergy, près la porte St-Pierre, le 18 février 1476 (6), à Jean de Longwy, écuyer, seigneur de Choye, Gevry, Pagny, Neublans, Binans, etc. (7).

X***

Nassau, dit le Taciturne, prince d'Orange, fondateur et premier stathouder de la République de Hollande.

(1) Et non à Louis Rolin, comme le disent tous les historiens. Voyez la pièce dont nous donnons plus loin l'extrait. — Jacques Rolin était fils d'Antoine Rolin, chevalier, seigneur d'Aymeries, Authume, Nantoux, La Roche-sur-l'Ognon, Bragny-les-Verdun, etc., maréchal, grand-veneur héréditaire, grand-bailli et capitaine-général de Hainaut, et de Marie d'Ailly.

(2) Gollut, édit. d'Arbois, 1846, col. 1305.

(3) Fils de Jean III de Longwy, seigneur de Gevry, Rahon, Fontaine-Française, etc., et de Jeanne de Vienne, dame de Pagny, Neublans, etc.

(4) Fils de Guillaume de Grandson, chevalier, seigneur de Pesmes, Montrambert, Puits, Durnes, etc., conseiller de Jean, duc de Bedfort, régent de France, et de Jeanne de Vienne, dame de Gouhenans. — Louis ou Hélion de Grandson avait épousé : 1° par contrat du 13 mai 1467, Jeanne du Chatelet, fille d'Erard III du Chatelet, surnommé le Grand, baron et seigneur de Deuilly, Bulgnéville, etc., et de Marguerite de Grandcey; 2° Avoye de Neuchâtel, fille de Jean de Neuchâtel (en Comté), seigneur de Montaigu, Marnay, Fontenoy, etc., et de Marguerite de Castro.

(5) Bibl. Nat. à Paris. Fonds franc. 24,019, fol. 63.

(6) Arch. du départ. du Jura. Série E, N° 564, parchemin original.

(7) Fils de Jean III de Longwy, chevalier, seigneur de Gevry, Rahon, Fontaine-Française, etc., et de Jeanne de Vienne, dame de Pagny, Neublans, Binans, Choye, etc.

N° I.

(1475. — 2 et 3 août).

Archives du département du Doubs. $\frac{B}{18}$ E 1261. Maison de Châlons.

Hugues de Thoisy, chevalier seigneur de Mymeures, de la Mothe, de Chissey et d'Amanges, conseiller et chambellan en ordonnance de l'ostel monseigneur le duc de Bourgoingne et son bailly d'Auxois.

Au premier sergent de mondit seigneur le duc et nostre establi audit bailliaige sur ce requis, Salut.

Savoir faisons que nous avons prins et mis et par ces présentes prenons et mectons en et soulz la bonne tincion, protection et especial sauvegarde de mondit seigneur le duc et nostre nobles damoiselles Jehanne et Phileberte de Beffroymont des auctoritez à elles nécessaires et chascunes d'elles conjoinctement ou diviséement ensemble leurs mesgnies, familliers et leurs biens quelconques.

Si vous mandons estre mertier est commectons que ladicte sauvegarde vous publiés et signiffiés à tous et en tous les lieux dont seres requis en deffendant à tous de par mondit seigneur le duc et nous à certaines et grosses peinnes à icellui seigneur applicquer et de garde enffraincte que à leurs corps ne à leurs biens ne meffacent ou procurent meffaire aucunement indelmement droit faisant par mondict seigneur le duc ou ses gens qui riens lui vouldroicnt demander.

Et lesdictes impetrantes ou leur procureur gardes, maintenés conservez et deffendez de par mondit seigneur le duc et nous envers et contre tous, de tort, de force, d'oppressions, d'injures, violences manifestes et toutes autres nouvelletez indehues, en ferez justes saisines possessions, drois, usaiges, libertez et franchises lesquelles vous trouverés estre avoir esté ou ceulz dont icelles ont cause paisiblement et d'ancienneté. Et en signe de ladicte sauvegarde et affin que aucungs ne la puissent ignorer mectés et asseez les pannonceaulx armoiez ou les brandons accoustumez en et sur les prez, terres, vignes, bois, maisons, usaiges, possessions et terremens desdicts empetrans se requis en estes à la conservation de leur bon droit tant seulement. Et en cas d'opposicion la chouse contempereuse en cas de saisine, possession et de nouvelleté par vous prinse et mise réalement et de fait à la main de mondit seigneur le duc et nostre et ausdictes parties toutes entremises

deffendez, adjournez les opposants au contraire par devant nous ou notre lieutenant à certain jour, lieu et heure competant telz que requis seres pour dire et debatre les causes de leurs opposicions, respondre sur ce, procéder en oultre et aller avant par raison en certiffiant competammant de ce que fait en aurcy. Ces présentes aprés ung an non vaillables.

Données soubs le scel aux causes de la court dudict bailliage le second jour du mois d'aoust l'an mil quatre cens soixante et quinze.

Ainsi signé : L. de Villiers.

A noble seigneur et saige monsieur le bailly d'Auxois ou vostre lieutenant Huguenin de Paris demorant à Arnay le Duc, sergent de monsieur le duc de Bourgoingne et le vostre, il vous plaist honneur, service, reverance, avec toute humble obéissance.

Très chier seigneur. Plaise vous savoir que par vertu et auctorité de vostre mandement contenant garde en forme commune auquel certe moye presente relacion est ataichie soubz mon scel duquel je use en mon office de sergenterie exercent, et à la requeste de nobles et puissans damoiselles Jehanne et Philiberte de Beffroymont des auctoritez à elles nécessaires. Je le jeudi troisième jour du mois d'aoust l'an mil quatre cens soixante et quinze me suis transpourté devant l'ale dudit Arnay, lesquelles damoiselles et chacune d'elles, j'ay maintenue et gardées de par mondit seigneur le duc et vous à la personne de venerable et discrete personne messire Anthoine Myneault, prebstre, soy disant procureur desdictes damoiselles en la possession et saisine du droit de prandre et percevoir annuellement et perpetuellement la somme de huit cens livres tournois monnoye present courrant sur les terres et seignories dudit Arnay et Poilly, et autres biens quelconques tant en rentes, censes, tailles, bois, prez et terres appartenant à haulte et puissante dame, dame *Marie de Bourgoingne, comtesse de Charny, dame de Lisle, de Mirebel et de Laborde,* leur mère. Et sur les plus clers et apparans deniers desdictes terres, lesquelles huit cens livres ladicte dame leur a donnée par donnacion faicte entre les vifs pour les causes declairées ès lectres sur ce faictes. Et en signe de ladicte maintenue et garde ay mis et apposé les penonceaulx armoiés aux armes de mondit seigneur le Duc acoustumé mectre en tel cas en la porte de ladicte hale d'Arnay pour toutes les rentes et revenus dudit lieu, pour tous autres lieux. Et ay deffendu à Estienne Perrenot dudit lieu, procureur

de noble et puissant seigneur *messire Loys de Chalon*, *chevalier*, *seigneur dudict Lisle et Duchon* et de *ladicte dame la comtesse* et à tous autres généralemnt à peine de vint marcs d'argent blanc que lesdictes damoiselles en la possession et saisine de prandre et percevoir chascun an annuellement sur lesdictes terres et seignories lesdictes huit cens livres tournois de rente perpetuellement ils ne troublent, molestent ou empeschent en aucune manière sur peinne de garde enfraincte et d'estre amendable envers mondit seigneur le duc et encourir les peines avant dictes.

Et ce j'ay fait à l'eure d'environ six heures le matin dudit jour lequel Estienne Perrenot procureur ne s'est aucunement opposé, ains a prins la charge le faire savoir *es dis seigneur et dame de Lisle*, presens à ce Guillaume Rognier de Mymeures, Vincent Chencreaul de Taulmirey, Adam Belin de Moillon, Drolins Robeuste de Fontaines et autres. Et ce dit jour, heure d'environ dix heures me suis transporté au lieu de Poilly, auquel lieu semblablement j'ai maintenu et gardé lesdictes damoiselles à la personne de leur dit procureur en la possession et saisine ou aussi de lever et percevoir chascun an perpetuellement lesdis huit cens livres de rente à elle domées par icelle dame leur mère sur les rentes, censes et revenus desdis Poilly et Arnay en faisant deffense à tous généralement et en especial à Huguenin Pelechien procureur et à Nicolas Brac, chastellain dudit Poilly pour lesdits seigneurs et dame que lesdictes damoiselles ne troublent ou empeschent en leur dit droit, possession et saisine à la peine que dessus et de garde enffraincte, lesquelx ne se sont aucunnement opposéz au contraire, mais ont dit et responduz qu'ils prenoient charge de le faire savoir ausdicts *seigneur et dame de Lisle*. Et en signe de ladicte maintenue et garde j'ay mis et apposé les penonceaulx armoiés aux armes de mondit sieur le Duc à la porte du dongeon estant ou chastel dudit Poilly. Ce fait ès presences desdicts procureur et chastellain, et aussi de Thomas Bredin, Jehan Villart, sergent de mondit sieur le duc, Jehan Gerard de Misserey et autres. Et cedit jour heure d'environ six heures après midi ay notiffié ladicte maintenue et garde ensemble tout mondit exploit *audit seigneur de Lisle et à ladicte dame sa femme* à leur propre personne, laquelle dame en présence dudit seigneur de Lisle et des tesmoings cy après nomméz m'a dit et respondu qu'elle avoit donnée lesdicts huit cens livres de rente es dictes damoiselles ses filles à prendre et lever sur sesdictes terres et seignories d'Arnay et de Poilly et autres ses terres et biens quelxconques des plus cler et net : Et qu'elle ne contrarioit

riens audit exploit, ains vouloit et consentoit que lesdictes damoiselles heussent et prinssent chascun an perpetuellement lesdictes huit cens livres de rente qu'elle leur avoit données, cédées et transpourtée comme par les lettres de donnacion sur ce faictes et passées, povoit apparoir, esquelles huit cens livres de rente elle n'entendoit avoir ne prétendre aucun droit petitoire ne possessoire, ains vouloit icelle donnacion sortir son plain effect, en la ratiffiant, aggréant et approvant d'abondant en tant que mestier estoit, et aussi consentant de ladicte donnacion.

Présens à ce, vénérable, religieuse et scientiffique personne maistre Philibert de Vers, docteur en théologie, maistre Jehan Anthoine, docteur en médecine, Jehan Lambert, Pierre Buret et autres. Et ces choses je vous certiffie estres vrayes soubs mondit scel avec le seing manuel du notaire juré subscript cy mis à ma requeste les an et jour dessusdiz.

Ainsi signé aux requestes et relacion dudit sergent :

MOINGEOT.

Donné pour copie et collacion faicte aux vrays originaulx par moy Guillaume le Moyne, notaire publique, demeurant à Fixins, le samedi cinquiesme jour du mois d'aoust l'an mil quatre cens soixante et quinze, à la relacion dudit Hugues de Paris, sergent cy-devant nommé.

GAROYNE.

N° II.

(1475. — 6 décembre).

Biblioth. Nationale à Paris. Mss. Cabinet des titres. Vol. 539, fol. 187.

Palliot. Mss. Tome XIV, p. 160.

Extrait d'acte qui n'eut effet dans l'assemblée.

En nom de N. S. l'an 1475, le samedy, 6e jour de décembre, nous Pierre Tondeur, secretaire de monseigneur le duc de Bourgogne, Girard de Moreau, secretaire de noble et puissant seigr messire *Antoine de Luxembourg, comte de Roussy et de Charny; et de dame Antoinette de Beffroimont sa femme, comtesse desdits lieux*, scavoir faisons que nous estans en l'hôtel de Jean de Marilles, escuyer et de damoiselle Anglantine de Monnet, sa femme, ou estoient assemblez noble et puissant seigneur messire *Jacques Desmeries, chevalier, seigneur de Présilly, pour luy et se faisant fort pour dame Jeanne de Beffroimont sa*

femme, Jehan Cabyn, procureur et en nom de procureur de noble et puissant seigneur *messire Loys de Châlon*, *seigneur de Lisle-sous-Montréal*, et ledit Pierre Tondeur ayant la charge et moy faisant fort pour damoiselles *Philiberte de Beffroimont* et aussi Pierre Sourdot substitut de honnorable homme Mᵉ Guillaume Cheval, secretaire de monseigneur le duc et son procureur aud. bailliage; *lesd. seignenrs de Présilly*, moy led. Tondeur, nous faisans fort que dessus et led. Jean Cayn a été requis à honnorable homme et saige Mᵉ Hugues Noblet, licencié es loix, conseiller de monseigʳ le duc et lieutent général de monsieur le bailly de Dijon, illec présent, ayant à sa garde et dépot en ses mains une boëte fermée de trois clefs dans laquelle sont plusieurs clefs servants à plusieurs coffres estans aud. hostel touchant la succession *de feue dame Marie de Bourgogne*, *à son vivant comtesse de Charny*, *dernièrement trespassée*, etc. Faites et passées à Dijon par devant Pierre Prévost, notaire publique, présens nobles et honnorés hommes, Mᵉ Pierre Bonfeal, Estienne Berbisey l'aisné, licencié ès loix, maitre Jean de Rochet, abbé de Sauçay, le bastard de la Haye, Jean Earchier, Simon Faulconnier et Jean Morandel, clercs et autres tesmoins. Signé Prevost. — Pris au protocole appartenant à Mess. abbé et chanoines de Saint Estienne de Dijon.

CE QUE DISENT LES CLOCHES

« Les cloches sont des bavardes
« Qui, toujours sur le même air,
« Avec leurs voix criardes,
« De tout vous parlent en l'air. »

(*Chanson de Frédéric de Courcy).*

« Dans l'âge où il est si doux d'être veuve, elle ne
« laissait pas de penser à un nouvel engagement. »

(Marmontel. *Contes moraux).*

En 1524, Jean Raulin de Toul, religieux de Cluny, publia un recueil de sermons qui avait pour titre : *Itinerarium Paradisi,* et qui fut imprimé à Paris chez Jean Petit, *au lis d'or*, rue Saint-Jacques.

Ce livre est presque oublié aujourd'hui, comme tant d'autres vieux écrits qui, sans doute, méritaient de l'être. Raulin, ce-

pendant, écrivait dans le goût de son siècle; mais les critiques du nôtre affirment que ce goût était mauvais, et il faut les en croire. Pour donner un exemple de ce mauvais goût qui régnait alors en France, on ne manque jamais de rappeler que, dans un de ses sermons, Jean Raulin cherche à prouver la nécessité du jeûne par ces deux comparaisons : *Un carosse va plus vite quand il est vide. Un navire qui n'est pas trop chargé obéit mieux à la rame.*

Mais pourquoi oublierions-nous, au préjudice de Jean Raulin, un conte charmant qui était digne d'être mis en vers par un La Fontaine, et qu'on peut retrouver encore dans le sermon *de Viduitate*, page 148, de l'*Itinerarium Paradisi.*

Cette historiette, je l'ai entendu raconter un peu partout en Franche-Comté, où je n'ai pas lieu de croire que beaucoup de personnes aient lu le sermon *de Viduitate* dans l'*Itinerarium Paradisi* de Jean Raulin. Ses œuvres, pourtant, ont été recueillies à Anvers, et forment 6 volumes in-4°.

Il est probable que ce conte, qui a inspiré à Rabelais le IXe ch. de son *Pantagruel*, et à Molière la jolie scène seconde du *Mariage forcé*, n'était pas de l'invention de Jean Raulin, et qu'il l'aura recueilli parmi ces innombrables facéties populaires qui ont cours en France depuis des siècles, et dont un observateur attentif pourrait faire encore une riche moisson.

Voici donc ce conte en prose rimée, tel qu'il s'est transmis d'âge en âge dans notre province.

Une veuve ayant fort envie
De convoler, vint, sur ce point,
Consulter avec modestie
Le bon vieux prieur de Saint-Point. (1)
Elle expose qu'elle est restée
Sans appui; mais que son valet,
Ni trop bel homme ni trop laid,
A la main expérimentée
Dans le métier où spéculait

(1) Le prieuré de Saint-Point, canton de Pontarlier, date du XIIIe siècle. Ce prieuré, de l'ordre de Saint-Benoît, fut fondé par une colonie de religieux venant de l'abbaye de Romain-Moutier.

Le pauvre défunt qu'elle pleure,
Le jour et la nuit à toute heure.
— Prenez ce valet pour époux,
Dit le Prieur. — Oui; mais, tout doux!
Fit la veuve; qui sait? Peut-être
En le prenant, prendrai-je un maître?
— Alors donc ne le prenez pas,
Répondit le saint homme. — Hélas!
Répartit la veuve, à mon âge,
Et tandis que tout renchéri,
Comment pourrai-je, sans mari,
Soutenir le poids d'un ménage?
— Epousez donc votre valet!
— C'est mon intention, sans doute;
Mais j'hésite, car je redoute
Qu'il ne me jette mon bonnet
Sur les talons, et qu'en ruine
Il ne me laisse, avec l'usine,
Cinq ou six enfants sur les bras.
— Si vous appréhendez ce cas
Votre valet n'épousez pas!
Le prieur vit que cette veuve,
Discutant toujours ses avis,
Voulait prolonger son épreuve
Un peu plus loin qu-il n'est permis.
Afin d'éviter ses reproches,
Il lui conseille d'écouter
Ce qu'en sonnant diront les cloches.
La cloche venant à tinter,
La veuve crut qu'en son langage
Elle disait : *Prends ton valet!*
Prends ton valet! prends ton valet!
Elle le prit en mariage.
C'est la chose qu'elle voulait.
De son bonheur elle se vante
Un jour ou deux; puis, tôt après,
La maîtresse devint servante,
En butte à l'outrage, aux excès.
Alors, maudissant sa folie,
Elle court se plaindre au prieur,
Qui compâtit à son malheur,
Et qui lui dit avec douceur :
— Une méprise, je parie,

Fut commise de votre part
Au sujet de ce mariage.
Quoiqu'il soit maintenant trop tard,
Ecoutez ce qu'en son langage
La cloche dit avec fracas.
La femme prêtant mieux l'oreille,
La cloche disait à merveille :
Ne le prends pas! ne le prends pas!
Ne le prends pas! ne le prends pas!

Ch. Thuriet.

ÉTIENNE DE POLIGNY

Le vingt-septième volume de l'*Histoire littéraire de la France,* récemment paru, consacre un chapitre à une antique illustration jurassienne, dont la connaissance a échappé à notre infatigable historien Chevalier. L'oubli le plus profond régnait parmi nous du moins, sur cet auteur que pas une de nos biographies modernes ne mentionne, et nous devons être reconnaissant envers M. Barthélemy Hauréau, d'avoir exhumé de la nuit du moyen-âge une de ses lumières que Poligny a vu naître. Nous transcrivons en entier ce document. Dr L. C.

Etienne de Poligny, frère prêcheur, avait eu, de son temps, quelque renommée. On l'avait oublié, quand Sixte de Sienne, ayant fait la rencontre d'un de ses écrits chez les frères Prêcheurs, de Lyon, le cita dans sa Bibliothèque, sous le nom de *Stephanus Poloniacus*. Pour corriger ce nom évidemment corrompu, Possevin proposa de lire : *Stephanus Polaci* ou *Poloni*, et fit venir de Pologne ce religieux désigné par Sixte de Sienne. Cependant, celui-ci l'avait dit français : *Stephanus Poloniacus, Gallus*; ce qui fut remarqué par des critiques plus attentifs, Quétif et Echard, qui crurent avoir le droit de substituer *Poloniacus* non *Polaci*, mais *Poliniaci*, et d'assigner pour lieu de naissance à leur confrère Etienne, la ville bien connue de Poligny, dans le comté de Bourgogne. Cette conjecture, reproduite par Fabricius, est pleinement confirmée par un de nos manuscrits, le N° 15,652 de la Bibliothèque nationale, fol. 12, 32 et 172, où nous lisons trois fois *Stephanus de Poligneio* ou *de Poligniaco*.

En quel temps vécut cet Etienne de Poligny?

Ambroise d'Altamura l'ayant placé, sans dire sur quel témoignage, en l'année 1297, Echard n'a pas cru devoir admettre sans preuve une date aussi précise. Il vécut, dit Echard, on ne sait en quel temps, à la fin du XIIIe siècle, au XIVe, ou peut-être au commencement du XVe. Le manuscrit que nous venons d'indiquer nous laisse beaucoup moins d'incertitude, puisque le nom de notre docteur s'y trouve en tête de plusieurs fragments dont l'écriture paraît être de la fin du XIIIe siècle, ou de la première moitié du XIV. Ainsi, la date fournie par Ambroise d'Altamura mérite peut-être confiance.

L'ouvrage d'Etienne de Poligny, qui fut rencontré par Sixte de Sienne, chez les frères Prêcheurs, de Lyon, est une glose sur l'Evangile de St Jean, commençant par ces mots : *In manibus abscondit lucem.* Nous avons la même glose avec le même *incipit*, dans le No 15,652 de la Bibliothèque nationale, folio 172-178. Cette copie n'est pas complète. Elle est, d'ailleurs, d'une écriture si fine, et le copiste, trop ménager de son parchemin, en a tellement abrégé tous les mots, qu'on ne peut en rien lire. Quant au manuscrit de Lyon, il paraît perdu, du moins ne le trouve-t-on pas inscrit au Catalogue de Delandine.

Notre No 15,652 contient deux autres fragments sous le nom d'Etienne de Poligny : au folio 12, une dissertation sur le lieu des âmes séparées du corps. *De loco animæ exutæ*; au folio 32, une glose sur un des prologues de Pierre le Lombard. Ces deux fragments semblent détachés d'un commentaire étendu sur les Sentences.

16e RÉUNION

des délégués des Sociétés savantes, à la Sorbonne, en 1878.

Par arrêté de M. le Ministre de l'Instruction publique, des Cultes et des Beaux-Arts, cette réunion aura lieu à la Sorbonne au mois d'avril 1878.

« Des lectures et des conférences publiques seront faites pendant les journées du mercredi 24, du jeudi 25 et du vendredi 26 avril. Le samedi 27 avril, le Ministre présidera la séance générale, dans laquelle seront distribués les récompenses et encouragements accordés aux Sociétés et aux Savants.

« Aux termes de l'arrêté du 25 décembre 1872 et sur la proposition des trois sections du Comité des Travaux historiques, j'ai mis à la disposition de chacune d'elles une somme de 3,000 francs pour être distribuée à titre d'encouragement, savoir : 1° par les Sections d'histoire et d'archéologie, *aux Sociétés savantes des départements* dont les travaux auront contribué le plus efficacement aux progrès de l'histoire et de l'archéologie; 2° par la Section des sciences, *soit aux Sociétés savantes, soit aux Savants des départements* dont les travaux auront contribué aux progrès des sciences.

« Je vous prie, Monsieur le Président, de vouloir bien faire connaître cette décision le plus tôt possible aux Membres de votre Société, et leur indiquer les jours des réunions, pour qu'ils aient le temps de préparer les communications qu'ils se proposent d'y faire. Il importe même que l'annonce de ces réunions de la Sorbonne soit l'objet d'un avertissement tout spécial, de maniére qu'aucun Membre ne puisse se plaindre et arguer d'ignorance.

« Les lectures faites chaque année à la Sorbonne par les délégués des Sociétés savantes ont donné lieu, dans les Sections d'histoire et d'archéologie, à quelques observations critiques dont j'ai cru devoir tenir compte. J'ai pris, en conséquence, une décision qui contribuera, je l'espère, à donner aux réunions de la Sorbonne un caractère comme un intérêt de plus en plus sérieux. En voici les dispositions essentielles :

« A l'avenir, les mémoires devront être envoyés au Ministére un mois au moins à l'avance, après qu'ils auront été, comme par le passé, approuvés par une Société savante.

« Les mémoires présentés devront porter sur des sujets relatifs à l'histoire, à la philologie et à l'archéologie. Les auteurs sont invités à s'occuper principalement des annales, des institutions, de la littérature et des antiquités nationales. La période contemporaine, à partir de 1789, reste en dehors du programme; enfin, les travaux imprimés, quels qu'ils soient, ne sont point admis.

« Tout envoi qui ne remplira pas ces conditions ou qui parviendra au Ministère après le 24 mars sera rigoureusement écarté.

« Quant aux mémoires qui y auront satisfait, il seront soumis au Comité, qui désignera ceux dont il sera donné lecture en séance publique.

La durée de chaque lecture ne saurait dépasser vingt minutes. Quand les mémoires seront trop étendus, les auteurs se borneront à en donner un résumé.

« Dans la Section des sciences, les Savants des départements pourront être admis à exposer, soit verbalement, soit par écrit, les résultats de leurs recherches, lors même que ces travaux ne seraient pas inédits; mais à la condition que la publication n'en aurait pas été faite antérieurement à la réunion de 1877.

« Chaque auteur devra adresser au Ministère, avant le 8 avril, l'indication précise du sujet de la communication qu'il se propose de faire. L'ordre des communications sera réglé par le Comité, et la durée d'aucune d'elles ne pourra dépasser quinze ou vingt minutes. »

Messieurs les Présidents des Sociétés savantes ont reçu des instruc- spéciales dont la communication sera faite aux délégués qui se proposent d'assister aux réunions de la Sorbonne.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 17 JANVIER 1878.

La séance est ouverte à 2 heures du soir par M. Demougin, Président honoraire.

Le Secrétaire donne lecture du rapport de la séance précédcnte, et passe ensuite à celle des articles, extraits par M. le Dr Rouget, de divers journaux agricoles et scientifiques : *Recherche de la fuchsine dans les produits vineux. — Emploi de la tourbe comme combustible industriel. — Semons la vigne. — Alimentation des bestiaux par le maïs.*

Après quelques observations auxquelles prennent part les membres présents, la compagnie décide l'impression, dans le Bulletin de la Société, des articles ci-dessus mentionnés.

Il est donné ensuite communication d'une circulaire adressée par le Secrétaire de la Société pour l'instruction élémentaire. L'assemblée décide qu'elle sera soumise à l'examen d'une Commission spéciale.

M. Devaux, Auguste, négociant à Lons-le-Saunier, présenté par M. H. Lambert, est admis à l'unanimité comme membre titulaire.

La séance est levée à 3 heures et demie.

LE MAÏS CARAGUA.

Plusieurs membres de la Société des agriculteurs de France m'ont exprimé le désir de connaître la valeur nutritive du maïs Caragua à divers moments de son développement et l'épuisement correspondant du sol. Mais l'époque tardive à laquelle ces demandes m'ont été adressées, ne m'a pas permis de résoudre entièrement la question; je ne puis donner dès maintenant que des chiffres relatifs au maïs arrivé à une maturité suffisante pour l'ensilage : l'an prochain, je me propose

de suivre sa végétation depuis le semis jusqu'à la récolte, et de déterminer par de fréquentes analyses, les changements qui se produisent dans les diverses phases de son développement.

Le prélèvement d'un échantillon moyen est toujours difficile. Après avoir choisi dans la plantation un point représentant la végétation moyenne, on a coupé 50 pieds de maïs, et parmi ces pieds cinq ont été pris pour être soumis à l'analyse. Nous pensons donc que prélevés dans ces conditions, les cinq pieds représentent assez exactement le développement moyen du maïs. La récolte a eu lieu le 20 septembre; le maïs avait été semé dans la première quinzaine de juin.

Comme le maïs Caragua présentait des épis en voie de formation ayant une composition différente de celle du reste de la tige, que de plus dans un mélange bien fait, même après hachage énergique, l'échantillon prélevé et soumis à l'analyse peut ne pas être d'une homogénéité parfaite, nous avons préféré, pour donner à l'analyse plus d'exactitude, examiner séparément les diverses parties qui composent les pieds de maïs.

Les cinq pieds, pesant ensemble 6 kil. 037 gr. se décomposaient en

Tiges	2.647 gr.	soit pour 100 gr.	43.845
Feuilles	2.660	—	44.060
Épis femelles	652	—	10.800
Épis mâles	78	—	1.295
	6.037		100.000

Après dessiccation à 110°, les poids ont été :

Tiges	405 gr. 6	soit en matière sèche	15.40 pour 100
Feuilles	505 4	—	19.00 —
Épis femelles . .	72	—	11.04 —
Épis mâles . . .	33	—	42.30 —

Après pulvérisation, on a déterminé la composition immédiate de chacun de ces lots. On a trouvé qu'à l'état vert, 100 gr. contiennent :

	Tiges.	Feuilles.	Épis femelles.	Épis mâles.
Eau	84.600	81.000	88.960	57.700
Cendres	0.816	1.463	0.488	2.064
Matières azotées	1.152	1.728	0.733	3.985
Cellulose	3.696	3.961	1.628	11.104
Graisse	0.351	0.399	0.364	2.453
Matières extract. non azotées	9.385	11.446	6.827	22.694
	100.000	100.000	100.000	100.000

Relation nutritive : . . . $\frac{1}{8.90}$ $\frac{1}{7.20}$ $\frac{1}{4.46}$ $\frac{1}{7.23}$

D'après ces chiffres, il est facile de calculer, en tenant compte des proportions ci-dessus établies, la composition moyenne qu'aurait donnée le mélange. On trouve :

Eau	83.135
Cendres	1.079
Matières azotées	1.505
Cellulose	3.684
Graisse	0.420
Matières extractives non azotées . . .	10.177
	100.000

Relation nutritive . . . . $\frac{1}{8.12}$

Les tiges et les feuilles ont été séparément soumises à une pression de 5.000 kilog., et dans le jus qui a été recueilli on a recherché le sucre :

100 grammes du jus de la tige contenaient 3 gr. 75 de sucre de canne au polarimètre. Dans le jus des feuilles le sucre n'a pu être dosé.

En ce qui concerne les matières fertilisantes contenues dans les cendres, voici les chiffres qui ont été obtenus : ils sont rapportés à 100 gr. de matière verte :

	Tiges.	Feuilles.	Épis femelles.	Épis mâles.
Silice	0.086	0.798	0.055	0.710
Acide phosphorique .	0.039	0.048	0.030	0.158
Chaux	0.116	0.199	0.079	0.378
Magnésie	0.058	0.068	0.051	0.211
Potasse	0.386	0.296	0.160	0.722
Soude	0.043	0.040	0.021	0.034

Le mélange formé par parties proportionnelles de tiges, feuilles, épis femelles, épis mâles, renferme par 100 gr. de matière verte :

Silice	0.474
Acide phosphorique	0.059
Chaux	0.181
Magnésie	0.079
Potasse	0.382
Soude	0.041

Il est facile maintenant d'établir, pour une récolte donnée, le poids des matières minérales exportées. Ainsi, en admettant un rendement moyen par hectare de 100,000 kilog. de maïs Caragua, on trouve que cette récolte renferme :

Silice	474	kilogrammes
Acide phosphorique . . .	59	—
Chaux	181	—
Magnésie	79	—
Potasse	382	—
Soude	41	—
Azote	241	—

Il est nécessaire de faire ici quelques observations relativement à l'azote. On sait, par les belles expériences de M. Schlœsing, confirmées par celles de M. A. Mayer, que les feuilles des plantes absorbent l'ammoniaque gazeuse contenue normalement dans l'air atmosphérique, et que cette ammoniaque donne naissance à des matières albuminoïdes. Quelle proportion est absorbée? Jusqu'ici la science n'a pas résolu la question, mais il est permis de penser que cette absorption est d'autant plus grande que l'appareil foliacé de la plante est plus développé. Il est donc extrêmement probable que ces 241 kilog. d'azote, sous forme de substances protéiques, contenues dans la récolte d'un hectare, ne viennent pas du sol en totalité (1) : le sol en a seulement fourni une partie que jusqu'ici, je le répète, on n'a pas pu encore déterminer.

Le Directeur du Laboratoire agronomique,

A. Leclerc.

(*Bulletin de la Société des Agriculteurs de France*).

LES FOURRAGES EN VEDETTE.

Parmi les fourrages dont il a été question dans ces derniers temps, j'ai vu avec plaisir recommander (et en cela on a bien raison) la culture de l'anthyllis vulnéraire dans les terrains pauvres et secs. C'est en effet, une plante qui donnera évidemment des résultats satisfaisants, et qui est appelée à rendre de réels services, à la condition qu'on ne

(1) Voir l'Étude chimique sur le maïs Caragua vert et ensilé, publiée dans le *Journal d'agriculture pratique*, Nos 3 et suivants, 1875, par M. L. Grandeau.

cherche pas à la cultiver dans les bonnes terres, mais seulement dans les sols sableux ou calcaires, où il n'y aurait pas avantage à faire du trèfle ordinaire ou de la luzerne. Dans ces cas-là, l'anthyllis pourra donner une quantité de fourrage équivalente à celle du trèfle dans les bonnes terres moyennes, pourvu toutefois que le semis en ait été fait, soit au printemps dans une céréale, soit en mai et jusqu'en juin-juillet à franc-guéret, et pourvu aussi qu'on n'y touche pas jusqu'à l'année suivante. La plante étant alors coupée lorsqu'elle finit de fleurir, fournit une coupe unique, qui s'élève de 10 à 12 et jusqu'à 20,000 kilog. à l'hectare, suivant les années et les conditions locales. On a recommandé et préconisé aussi le semis fait sur chanvre, après éteulement préalable, comme cela se pratique pour les navets cultivés en récolte dérobée et les trèfles incarnats; mais ce dernier mode n'est pas aussi avantageux, au moins sous le climat de Paris et du Nord, que les semis faits dans les céréales de printemps. La raison en est que les plantes, ayant moins le temps de taller et de se développer fortement avant l'hiver que celles qui proviennent de semis faits au printemps et au commencement de l'été, la montée de l'année suivante se fait plus tardivement et avec moins d'ensemble. Ce résultat peut être avantageux dans certains cas, mais non autant, ni aussi généralement que lorsque tout le produit arrive à être bon et plus abondant au même moment, ce qui est le cas pour les semis faits au printemps.

J'ai eu plusieurs fois l'occasion de voir l'anthyllis cultivé dans les pauvres terres sableuses des environs de Berlin et du Brandebourg, et j'ai été frappé de la plantureuse végétation de cette légumineuse dans des terrains si peu consistants et si pauvres, où elle est fréquemment adoptée en concurrence des lupins, que l'on fait dans ces pays autant comme fourrage que comme engrais vert à enfouir.

On a prétendu et écrit que l'anthyllis n'était pas toujours recherché, et qu'il était parfois même délaissé et rebuté par les animaux à qui on en donnait pour la première fois. Cela est vrai; mais il est bon de remarquer qu'il en est à peu près de même de tous ou presque tous les fourrages, même de ceux réputés les meilleurs, auxquels les animaux ne sont pas habitués. D'ailleurs n'en est-il pas de même de l'espèce humaine, et ne voit-on pas fréquemment des enfants, de grandes personnes même, qui hésitent à goûter à des mêts qui leur sont présentés pour la première fois et dont elles arrivent ensuite à rafoler? On peut même ajouter qu'il y a de tels mets qui font les délices de populations entières et qui ne peuvent jamais entrer dans l'alimentation de cer-

taines personnes. Il n'y a donc là rien que de très-ordinaire et dont il ne faut pas tirer de conséquence extrême, et cela d'autant moins que, pour les animaux herbivores, il suffit, le plus souvent, de les laisser un peu jeûner, pour qu'ils mangent ensuite avidement et avec plaisir un fourrage qu'ils avaient refusé tout d'abord.

Ceci me rappelle un fait dont j'ai été témoin il y a quelques années. C'était à l'époque où l'on commençait à recommander la culture de l'anthyllis. Un habile et intelligent cultivateur beauceron (d'Eure-et-Loir) ayant entendu parler de cette plante, voulut en essayer par curiosité, et, pour bien se rendre compte de son mérite et de ses aptitudes, il en fit quelques petites pièces disséminées sur les différentes natures de sol de sa propriété, comparativement avec du trèfle et de la luzerne. Pas n'est besoin de dire que, ayant semé l'anthyllis dans des terrains sains et plutôt trop bons que de mauvaise qualité, il en obtint une végétation magnifique.

Quelqu'un lui ayant insinué qu'il avait entendu dire que les animaux refusaient de manger ce fourrage, il voulut incontinent en avoir le cœur net. Ayant, à cet effet, planté un piquet entre deux pièces contiguës et séparées par un simple sentier : l'une semée en luzerne et l'autre en anthyllis, et y ayant attaché une vache, grand fut son étonnement lorsqu'il vit la vache délaisser la luzerne pour l'anthyllis, qu'elle brouta avec avidité jusqu'au ras du sol, aussi loin que la corde lui permettait d'atteindre. N'ayant plus d'anthyllis à sa portée, la vache se mit à le repasser et à manger tous les débris qui en étaient restés; ce ne fut qu'après un certain temps d'arrêt et de jeûne que, n'ayant plus rien, affamée et de guerre lasse, elle commença à toucher à la luzerne, qu'elle paraissait ne manger qu'à regret et avec parcimonie, se retournant sans cesse vers ce qui restait d'anthyllis et qu'elle n'avait pu atteindre.

La même expérience fut recommencée à plusieurs reprises, un peu plus loin et avec une autre vache, qui se comporta tout comme la première; la même chose se renouvela lorsque l'on mit les mêmes animaux en présence du trèfle et de l'anthyllis; c'est toujours à ce dernier fourrage qu'elles donnèrent tout d'abord la préférence.

Voici donc des faits qui en disent plus sur la question que tout ce que je pourrais ajouter.

Il est encore trois autres points sur lesquels on ne paraît pas avoir insisté suffisamment. C'est : 1° que l'anthyllis peut être mangé vert ou pâturé, sans qu'on ait constaté dans son emploi des cas de météorisa-

tion ; 2° qu'on n'a pas encore d'exemple que la cuscute ait été vue sur l'anthyllis ; et 3° que son fourrage se conserve longtemps sur pied et qu'il peut être laissé jusqu'aux approches de la maturité des graines sans être coupé, auquel cas il conserve encore en séchant sa jolie couleur vert gai ; nonobstant cette coupe tardive, il paraît être encore recherché et appété avec grand plaisir par les animaux qui le connaissent. C'est par ces dernières remarques que je terminerai ce que je voulais dire sur l'anthyllis vulnéraire.

Mélilot de Sibérie. — Entre autres fourrages également recommandés dans ces derniers temps, je mentionnerai aussi le mélilot de Sibérie. C'est encore une plante intéressante et bonne à faire dans des conditions spéciales, très-bien indiquées dans ce journal par M. Duroselle. Cette plante étant cultivée à propos, et faute de mieux, peut rendre des services qui ne doivent pas être à dédaigner. C'est un fourrage un peu grossier et un peu dur ; mais l'on sait que rien n'aiguise les dents et l'appétit comme la faim. D'ailleurs, ce n'est point dans des terres où les animaux ont de l'abondance et du choix qu'on cultive le mélilot de Sibérie, et si par hasard il était devenu trop dur pour le faire consommer à l'état naturel, on pourrait toujours le hacher, l'ensiler, etc., dans le but de le conserver et de le ramollir. Cette plante peut aussi rendre d'autres services, particulièrement pour obtenir promptement, en mauvais terrains caillouteux et calcaires dénudés, un couvert et des remises à gibier, qui durent deux ans si on laisse murir les plantes sur pied, et même plusieurs années, si on laisse le repeuplement se faire par ressemis naturel. En outre, la floraison, très-abondante et odorante du mélilot de Sibérie, est précieuse pour les abeilles, qui vont y butiner avec passion. Enfin les tiges fournissent des fibres textiles, un peu grossières il est vrai, mais qui ne sont pas sans valeur, surtout lorsque la plante a été semée un peu dru.

Panais. — On recommande aussi très-chaudement la culture du panais-fourrage, et surtout de la variété demi-longue, dite améliorée ou de Guernesey. C'est un fourrage-racine précieux par son extrême rusticité, qui lui permet de rester dehors en place en hiver, et qu'il vaut mieux d'ailleurs n'arracher et ne faire consommer qu'au fur et à mesure des besoins. En outre, son feuillage, qui pousse de très-bonne heure à la fin de l'hiver, peut rendre des services dans des années et des circonstances données. Mais il y a à tenir compte qu'on n'obtiendra de bons rendements des panais que si on les cultive dans des terres

assez profondes, plutôt un peu fraîches que sèches et de bonne qualité moyenne. Les panais réussissent également dans les terres argilo-calcaires marneuses, et les engrais salpêtrés paraissent leur être très-favorables.

Consoudes. — On a beaucoup vanté récemment, comme fourrage, une ou deux espèces de consoudes (symphytum). Les consoudes sont en effet des plantes d'autant plus intéressantes et dignes d'être essayées qu'elles sont vivaces, rustiques, qu'elles végètent vigoureusement et de très-bonne heure; qu'enfin leur fourrage paraît être abondant, de bonne qualité, recherché des animaux, et qu'on peut en obtenir plusieurs coupes par an. Mais il est bien entendu que, si l'on ne veut pas détruire promptement la plante, il ne faut pas enlever la repousse ou végétation d'arrière-saison, souvent assez luxuriante, qui est indispensable à la vie et à la reconstitution des sujets, surtout pour fournir à la végétation printanière de l'année suivante; car, si on se laissait aller à couper jusqu'à extinction toutes les tiges et les feuilles que ces végétaux développent pour remplacer celles qu'on leur a enlevées, ils mourraient bientôt d'épuisement.

Je n'ai nullement ici l'intention de dire du mal des consoudes ou symphytum, car depuis plus d'un siècle tout le monde a été à peu près d'accord pour reconnaître les bonnes qualités fourragères de ces plantes et témoigner de l'intérêt qu'il y aurait à en vulgariser la culture. Malheureusement une chose, et une seule chose s'est opposée à leur adoption. C'est que ces plantes ne donnent pas de graines ou qu'elles n'en produisent pas en quantité appréciable ou suffisante pour les multiplier; on est donc obligé de les propager par éclats, division des pieds et boutures de racines, ce qui a été et sera un empêchement majeur dans un pays de pauvreté et de cherté de main-d'œuvre comme le nôtre, où l'on n'est pas ou peu habitué à ce procédé de multiplication, surtout pour les plantes de grande culture et encore moins pour celles destinées à la production des fourrages.

Aussi suis-je porté à craindre que la nouvelle et louable croisade entreprise pour la réhabilitation des consoudes fourragères n'échoue comme les précédentes; que la difficulté et l'impossibilité même de s'en procurer abondamment et facilement des semences empêchent que ces plantes puissent jamais entrer, d'une manière un peu générale, dans la grande culture, et qu'elles ne restent reléguées dans les petits faire-valoir, où elles ne manqueront pas de payer de leurs peines les cul-

tivateurs intelligents et assez soigneux qui leur consacreront un coin de terre de bonne qualité moyenne.

Maïs. — Puisque je suis en train de parler fourrages et que la culture est toujours à la recherche des plantes à grand rendement, je dirai un mot des maïs. Pourquoi ne se mettrait-on pas à faire des maïs à fourrage et à en faire partout où la nature du terrain comporte cette plante? On est vraiment étonné de voir combien cette culture est encore peu répandue et peu connue. Il est vrai que depuis quelques années on en sème beaucoup plus qu'autrefois, mais combien est restreinte la liste des cultivateurs et d'élite qui se livre à la production du maïs à coupes vertes, comparativement au nombre considérable de personnes qui cherchent et ont besoin de fourrages, et qui trouveraient dans la culture des maïs une abondante provision d'un fourrage qui n'est égalé ou surpassé comme qualité et rendement par aucun autre. Si l'on considère en effet qu'avec les grandes espèces, et notamment avec le maïs géant dent de cheval ou caragua (ce qui est tout un), dont il faut de 80 à 100 kilogr. de graine, soit une dépense de 24 à 30 fr. pour semer un hectare, on peut, dans l'espace de trois à cinq mois, obtenir 80, 100 et même 120,000 kilogr. de fourrage à l'hectare, c'est-à-dire un rendement double et triple de ce que donnent les plantes les plus généreuses; si on tient compte, en outre, que ce fourrage peut être consommé frais, qu'on peut aussi le hâcher, l'ensiler et le conserver tout l'hiver jusque fort avant dans le printemps, et même d'une année à l'autre, on comprendra qu'il est peu de plantes fourragères qui méritent autant que le maïs d'attirer l'attention des cultivateurs. Nous pensons qu'il est fort peu d'agriculteurs qui ne puissent consacrer chaque année à cette culture quelques parcelles de terrain disponibles depuis la fin de mai jusqu'au commencement de juillet, époque la plus favorable aux ensemencements de maïs-fourrage. La variété de maïs appelée dent de cheval, ou encore géante et caragua, ce qui est la même chose, doit être préférée, chaque fois qu'on le peut, parce que la plante étant de beaucoup plus vigoureuse et poussant plus abondamment et plus promptement que les maïs du pays, arrive à donner dans le même espace de temps et sur la même surface de terrain une bien plus grande somme de produit utilisable que les maïs ordinaires.

Divers. — Il y a lieu de citer aussi en passant les moha, les millets et panis, qui, étant semés seuls ou en mélange avec d'autres fourrages annuels d'été, peuvent donner promptement, en trois ou quatre mois,

d'utiles et abondants produits fourragers. Et le sorgho sucré, pourquoi n'en reprendrait-on pas couramment la culture, trop tôt et trop généralement délaissée, et qui est pourtant si avantageuse. Maintenant qu'on peut l'ensiler, il est facile d'éviter ainsi les chances d'accidents que sa consommation à l'état frais a fait concevoir au début de son introduction.

Choux. — Enfin aujourd'hui que les systèmes d'ensilage et de conservation des fourrages commencent à être appréciés et mieux connus, pourquoi ne se mettrait-on pas aussi à cultiver plus fréquemment et plus abondamment les différentes variétés de choux fourragers ou choux à vache, tels que les choux cavalier, tranchu du Poitou, mille têtes, moellies, caulet de Flandre, frisés vert et rouge, grands, voire même les grosses espèces de choux pommés que l'homme consomme et utilise de temps immémorial, soit cuits à l'état frais, soit sous forme de conserves connues sous le nom de choucroute? N'est-ce pas la choucroute, en effet, qui a donné l'idée première de la conservation des fourrages par l'ensilage, et ne pourrait-on pas essayer aussi de faire des choux sur une grande échelle, de les conserver, troncs, pommes, tiges et feuilles, découpés, hâchés et ensilés comme nourriture d'hiver pour les bestiaux, comme cela se fait déjà pour les feuilles de navets, de betteraves et divers autres fourrages?

Je me permets de signaler et de recommander ces idées à l'attention et à la bienveillance des lecteurs de ce journal, et je termine en souhaitant qu'elles ne soient pas perdues pour tout le monde.

(Journal d'agriculture pratique). LECLER - CHARTON.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Culture des Panais. (1) — Dans une brochure que vient de publier, sous ce titre, M. G. Le Bian, nous trouvons les renseignements suivants sur l'emploi du panais pour l'alimentation des chevaux et du bétail :

« Je considère le panais comme la meilleure nourriture pour les che-

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1873, page 97.

vaux, et non-seulement la meilleure, mais encore celle qui revient à meilleur marché. Cela est facile à démontrer.

« Mes chevaux, à la campagne, font trois repas par jour, trois repas de panais; on leur en donne 6 kilog. par repas, soit, par jour, 18 k.; or, les 100 k. de panais reviennent tout au plus aux fermiers à 2 francs, soit à 0,02 le k.; c'est à dire 0,36 les 18 k. Chacun de nos chevaux est donc nourri moyennant 36 centimes par jour.

« Combien en coûte-t-il, en revanche, pour nourrir un cheval avec de l'avoine? Il faut lui en donner 2 k. par repas, ce qui fait 6 k. pour ses trois repas journaliers. Or, l'avoine coûte 24 francs les 100 k., soit 0,24 le k. Donc, la nourriture de chaque cheval revient à 1 fr. 44 par jour.

« Nous avons vu que la nourriture au panais revient seulement à 36 centimes, c'est-à-dire précisément au quart du prix de la nourriture à l'avoine.

« La graine de panais se sème du 1er mars au 10 avril.

« Il faut commencer par étendre le fumier sur le champ (une demi-fumure suffit), puis tourner la terre profondément avec la charrue ou la bêche. Une fois cette opération achevée, on devra par-dessus semer la graine de panais, soit avec le semoir, soit à la volée. On donne ensuite un coup de râteau, afin que les graines soient couvertes d'un centimètre de terre environ. La graine de panais ne demande pas à être enfouie profondément dans le sol. Les panais ne sortent de terre qu'une vingtaine de jours après les semailles. Quand ils ont atteint de 5 à 6 centimètres de hauteur, on les sarcle avec une binette à main, afin de bien remuer la terre et d'en arracher les mauvaises herbes. Le deuxième sarclage se fait quand les panais ont atteint la hauteur de 15 centimètres environ. On suit pour ce sarclage la même méthode que pour le premier. Après, on n'a plus rien à faire qu'à laisser à la nature, ou mieux à Dieu le soin de féconder notre œuvre. On commence à tirer les panais de terre vers le 15 novembre. On réitère cette opération tous les jours, suivant les besoins. Les panais se conservent au sein du sol, sans en être arrachés, jusqu'à la fin de mars, même sous la glace et la neige.

« Je puis affirmer avec connaissance de cause que le panais est la meilleure nourriture et la plus saine que l'on puisse donner aux chevaux, aux vaches laitières; qu'il est bon pour le beurre et le lait, ainsi que pour l'engraissement des bœufs, des porcs et de tous les bestiaux. 4 kilogrammes de panais suffisent à ensemencer un hectare de terre. Le

rapport par hectare est de 35,000 kilogrammes environ. 100 kilog. de panais équivalent à 300 kilogrammes de betteraves pour la nourriture des bestiaux. »

(*Bulletins de la Société des agriculteurs de France*, N° 6, mars 1877).

Culture des Courges. (1) — Planter en avril ou en mai, à 1m,50 de distance au carré; fumer avec du fumier vieux bien consumé; arroser une fois par semaine pendant les grandes chaleurs; biner une fois ou deux et arracher l'herbe à la main. Les cueillir quand les feuilles sont fanées et les placer dans un lieu bien sec et sans courant d'air.

Les courges se divisent en quatre genres, qui se reconnaissent aux caractères ci-dessous désignés :

MAXIMA. — Les diverses variétés de ce genre ont le pédoncule court, rond et charnu, et se consomment en potage, flan, pain et gâteau.

PEPO. — Pédoncule cannelé à rainures, fruit allongé; se consomme, au quart ou à demi formé, à la sauce blanche, à la crème ou au jus, comme le *vegetable marrouvo*.

MELOPEPO. *Bonnet d'électeur*. — Formes variées, espèce non-coureuse; se consomme cuit farci ou cuit au jus avec les viandes, remplace avantageusement le navet, le meilleur et le plus sain des légumes.

MOSCHATA. — Chair jaune safran, feuillage marbré, fruit long ou formant le porte-manteau; noir avant sa maturité, se zèbre en mûrissant. Qualité supérieure, légèrement musquée; exquise et adoucissante, cuite au beurre comme les pommes rainettes.

(*Journal de l'Académie Nationale*, mars 1877).

L'art de déguster les vins. — La dégustation demande des aptitudes et impose des exigences spéciales. Chacun peut se prononcer sur la nature du goût d'un liquide, mais il est bien moins aisé d'en déterminer le mérite, les qualités ou les défauts; c'est le propre des hommes habitués à goûter et connaissant d'abord les fruits, ainsi que les vins particuliers produits par ces fruits.

La vue, l'odorat et le goût sont les trois éléments d'appréciation indispensables. D'abord le vin doit se présenter sous une couleur nette, brillante et vive; quand ces trois conditions ne sont pas réunies à une époque où les vins doivent être limpides, c'est qu'ils ont des matières

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, page 103, et pour 1861, page 80.

en suspension dont ils ne peuvent se dégager et qui influent sur leur constitution. L'odorat sert à distinguer le bouquet, le goût complète l'opération de l'odorat et détermine les diverses qualités.

Pour une bonne dégustation, il ne suffit pas d'avaler et de rejeter immédiatement le liquide : la langue, par ses parties nerveuses si impressionnables, sert à diviser le liquide; les gencives, le palais, provoquent par un suc alcalin presque neutre, la dissolution des molécules dans le vin que l'on fait arriver dans l'arrière-bouche, en en avalant quelque peu ; c'est à ce moment là que les fosses nasales prêtent un excellent concours et complètent l'impression cherchée.

Le dégustateur doit, avant tout, jouir d'une bonne santé, et pour bien déguster le vin qui lui est soumis, il est indispensable que depuis au moins deux heures il n'ait rien absorbé, sauf de l'eau et du bon vin; les seules boissons qu'il puisse se permettre, sans nuire à sa faculté de bon appréciateur, sont la bière, le thé, le café et les bons vins. Il doit s'abstenir, d'ordinaire, d'eaux-de-vie et de liqueurs, quelques bonnes qu'elles soient, et, s'il fume, il doit toujours, avant de goûter, se rincer la bouche avec du bon vin, en boire un peu pur ou mélangé d'eau.

Telles sont les conditions nécessaires à une bonne et intelligente dégustation. *(Revue agricole et vinicole du Sud-Ouest*, 1er juillet 1877).

La Fécondation indirecte des Végétaux. — L'*Arboriculteur* reproduit les points saillants d'un remarquable travail de M. J. Kickx :

« Au moment où la plupart des végétaux se couvrent de leur riche parure de fleurs, il ne sera pas sans intérêt, je pense, d'appeler l'attention sur un principe de physiologie trop peu connu et dont l'application pourrait avoir les plus heureux résultats.

« Chacun sait que la fécondation consiste dans l'action du pollen de l'étamine sur le stigmate; mais on ignore généralement dans quelles conditions la pollinisation réussit le mieux. Beaucoup de fleurs contiennent à la fois les deux organes sexuels, et cependant bien souvent leur propre pollen ne peut point passer directement sur le pistil : le plus souvent il y a fécondation indirecte, c'est-à-dire fécondation entre organes sexuels de fleurs différentes.

« Or, les naturalistes habitués à scruter les mystères de la vie des plantes, ont découvert un ensemble de faits qui prouvent de la ma-

nière la plus évidente la supériorité de la fécondation indirecte sur l'auto-fécondation ou fécondation directe.

« On doit, en effet, avec Julius Sachs, considérer les deux organes sexuels comme étant de très-proche parenté quand ils naissent dans la même fleur, tandis qu'ils sont d'une parenté plus éloignée lorsqu'ils se trouvent dans des fleurs différentes, et étrangers l'un à l'autre quand ils occupent deux pieds distincts.

« A ce point de vue, on peut parfaitement comparer les phénomènes du règne végétal à ceux qui se passent chez les animaux, et l'expérience a démontré depuis longtemps à l'éleveur l'influence funeste que la parenté des producteurs exerce sur leurs produits. On a reconnu de même, chez les plantes, les bons effets de la fécondation indirecte : sous l'influence de ce croisement, l'ovaire devient un fruit plus beau et développe des graines plus nombreuses, plus lourdes et possédant un embryon plus vigoureux. »

On dirait que la nature n'ait pas voulu qu'une fleur soit fécondée par elle-même. Aussi, lorsque nous voudrons artificiellement féconder le pistil d'une fleur hermaphrodite, servons-nous toujours du pollen d'une autre fleur. De cette manière, nous obtiendrons par le semis des plantes vigoureuses.

« C'est dans ce but que M. Bossaerts caresse légèrement les arbres au moments de la floraison avec des plumeaux composés d'inflorescences sèches, de *Stipa pennata*. Il obtient ainsi non-seulement une pollinisation plus complète; mais la poussière fécondante, en adhérant aux barbes des arêtes de *Stipa*, passe d'une fleur à l'autre et opère la fécondation indirecte.

La pratique de M. Bossaerts semble reproduire le fameux procédé de M. Hooïnbrenck (1) pour la *fécondation artificielle des végétaux*. Nous la recommandons en conséquence sous toutes réserves.

Le Ver luisant. — C'est un insecte des plus utiles, car il détruit une très-grande quantité d'escargots; sa transformation en insecte parfait se fait sous les pierres

(*Bulletin de la Société d'agriculture des Bouches-du-Rhône*, Avril — Mai — Juin 1877).

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1864, page 29.

COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. Chetin, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(*Suite*).

17e DICTÉE.

Origine des Plantes cultivées (voir 62e dictée).

On ignore leur origine pour la plus grande partie d'entre elles.

La plus importante de toutes (le blé), n'a jamais été vue à l'état sauvage. Mais celles dont on connaît les types incultes, montrent bien qu'elles doivent beaucoup au travail de l'homme, et que la culture a développé en elles des qualités dont elles ne possédaient que le germe. Ainsi la carotte sauvage, qui vient dans tous les champs maigres, n'a qu'une racine dure, mince comme le petit doigt et denuée de toute qualité nutritive. Le chou sauvage, qui pousse au bord de la mer, est une plante âcre et maigre sans aucune des qualités qui nous font rechercher les diverses espèces de choux cultivés. La pomme de terre, qui vient naturellement dans les montagnes du Pérou, n'y a que des tubercules verdâtres et amers, et gros comme des noisettes.

C'est donc à la culture et aux soins qu'on en prend, que ces plantes doivent l'utilité que nous en tirons, et elles la perdraient le jour où l'on cesserait de les cultiver.

18e DICTÉE.

Du Sol et de sa composition.

On appelle sol la partie du terrain qu'on cultive et qui peut être atteinte et remuée par les instruments aratoires.

Il y a plusieurs espèces de terres; on les classe suivant leur composition chimique, en terres argileuses, calcaires, marneuses, siliceuses, etc.; ou suivant leurs qualités, en terres franches, fortes, légères, froides, chaudes, etc.

De l'Argile.

L'argile est un corps composé, une combinaison chimique d'acide

silicique, d'alumine et d'eau. Elle forme une terre grasse, onctueuse, douce au toucher, qui happe à la langue, s'y colle et y adhère avec une certaine force, et qui exhale une odeur particulière et bien connue, celle qu'on sent sur les grandes routes après la pluie.

L'argile est blanche naturellement, un peu jaune, mais le plus souvent elle est colorée en rouge ou en brun par du fer à l'état de rouille. Elle absorbe une grande quantité d'eau et ne la cède que très-lentement; quand elle en est saturée, elle devient imperméable.

19e DICTÉE.

De l'Argile (suite).

Sous l'action de la sécheresse, l'argile se fend et durcit, et devient très-difficile à rompre. Sous l'action de la gelée, au contraire, les mottes d'argile s'émiettent et tombent en poussière, parce que l'eau a augmenté de volume en se congelant et a brisé tout ce qui l'entourait. De là, l'humidité ordinaire des terres argileuses, la difficulté de les travailler par un temps sec, et l'action utile que les grands froids exercent sur elles. Les terres argileuses donnent de bonnes récoltes de blé et de fourrage, mais les frais de culture y sont considérables, elles décomposent très-lentement le fumier. Le drainage est très-bon dans ces terres, La terre glaise n'est que de l'argile très-compacte, très-grasse et imperméable.

20e DICTÉE.

Du Drainage.

Le drainage est une opération qui a pour but d'assécher convenablement le sol et le sous-sol, quand par eux-mêmes l'un deux ou tous les deux gardent l'eau et ne lui offrent pas d'écoulement. On place alors dans le sol, suivant certaines règles, soit des pierres cassées, soit des fagots, ou ce qui vaut mieux, des tuyaux de terre cuite qui en soutirent l'eau et la conduisent au dehors.

Une comparaison fera très-facilement comprendre l'effet du drainage. Les plantes que l'on place dans des pots à fleurs ne tarderaient pas à pourrir, si l'eau dont on les arrose séjournait au fond du vase et n'avait pas d'écoulement; c'est pourquoi le fond du pot a un trou, afin de permettre à l'eau de s'échapper; le drainage rend aux champs le même service que le trou à la terre des pots.

21e DICTÉE.

Du Calcaire.

Le calcaire ou carbonate de chaux est une combinaison de chaux et d'acide carbonique. C'est lui qui fournit la pierre à bâtir. Les sols qui en sont composés gardent mal l'eau, se dessèchent rapidement, se fendillent comme les argiles par la sécheresse et sont sujets à brûler les plantes. La grande humidité les réduit en bouillie, et si c'est pendant l'hiver et qu'il survienne de la gelée, l'humidité les gonfle, et il en résulte que les plantes sont soulevées et leurs racines coupées et déchirées; c'est ce qu'on appelle un déchaussement des plantes.

Les calcaires décomposent rapidement les engrais, mais comme les argiles, ils ont besoin d'en être saturés avant de les céder aux plantes. Quand les calcaires ne sont pas suffisamment mélangés d'autres terres, ce sont de très-mauvais terrains pour l'agriculture.

22e DICTÉE.

De la Marne.

La marne est un mélange intime d'argile et de calcaire ; on l'appelle marne argileuse ou marne calcaire, suivant l'élément qui domine.

Les terres marneuses jouissent de la propriété de se déliter sous l'influence de l'eau. Elles sont, en général, estimées pour la culture, mais il est comparativement assez rare de les trouver à la surface du sol. Les marnes sont plus souvent en dépôts souterrains qu'on extraît pour amender les argiles.

On ne pourrait pas faire de la marne en mélangeant de l'argile et du calcaire, parce que la marne est le résultat d'un mélange intime que la nature seule à pu réaliser.

23e DICTÉE.

De la Silice.

La silice (acide silicique) se présente le plus souvent à l'état de sable, et l'on pourrait même dire terres sablonneuses au lieu de terres siliceuses, s'il n'y avait aussi des sables calcaires. D'ailleurs la silice se présente aussi quelquefois à l'état de graviers ou même de cailloux.

Les pierres à fusil sont de la silice; la silice est aussi le fond de la pierre meulière.

Les terres siliceuses sablonneuses se distinguent à leur toucher rugueux et à leur propriété négative. L'eau y passe comme dans un filtre, aussi ne craignent-elles pas la trop grande humidité. Ces terres sont très-faciles à travailler et exigent à cet égard peu de frais; mais en général elles produisent peu, et l'on peut dire qu'elles dévorent les engrais tant ils s'y décomposent vite.

La fertilité de ces sortes de terre est en raison directe et composée de leur finesse et de leur humidité, et en raison inverse de leur grossièreté et de leur sécheresse.

Certains sables siliceux fins et humides rapportent autant et plus que les meilleures terres, tandis que les graviers siliceux secs sont absolument stériles.

(A suivre.)

DONS.

Il est offert à la Société, par :

M. le Dr Bertherand, Secrétaire-général honoraire de notre Société : *La longévité en Algérie* (1864-1877). — *Conseils aux Arabes sur quelques végétaux dangereux de l'Algérie.* — *L'assistance et la mortalité enfantines en Algérie.* Trois opuscules in-8°, dont il est l'auteur.

M. J.-P. Mazaroz : La revanche de la France par le travail. *Histoire des Corporations françaises d'Arts et Métiers.* — *Les Chaînes de l'Esclavage Moderne. Guide pour les Élections générales, suivi de la Liberté du Prochain.* — *Histoire de la Corporation des Orfèvres français, suivie de la Cosmogonie sociale.* — *La Genèse des Sociétés modernes.* Etude économique dédiée aux hommes de sciences.— *Union syndicale et fédérative des intérêts généraux du peuple français.* Mémoire adressé au Maréchal de Mac-Mahon, président de la République française. — *Les Familles du Travail et des Intérêts, d'après l'Évangile.* — *L'Organisation de la République des travailleurs, adressée aux électeurs de Paris.* — En tout, 6 brochures in-8° et une in-16, dont il est l'auteur.

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.

CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES

EN FRANCHE-COMTÉ

ÉTUDE HISTORIQUE

Par M. Ch. Thuriet.

« *Nunquam læsa sic integra fides.* »

CHAPITRE I.

BERCEAU DE LA CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES EN FRANCHE-COMTÉ.

Le bourg de Rougemont est situé sur la rive gauche de l'Ognon, à une distance à peu près égale de Montbozon et de Villersexel. Le château-fort, qui était bâti sur la hauteur, n'existe plus depuis longtemps; mais on retrouve encore dans son périmètre les ruines d'un vieux couvent de Cordeliers, fondé en 1449 par le seigneur du lieu, et, tout auprès, une maison délabrée où l'on remarque des vestiges d'architecture du XIV[e] et du XV[e] siècle. Cette masure est un de nos monuments historiques, car elle se nomme encore l'*Hôtel de Philibert de Molans*, ou le *Quartier des Chevaliers de Saint-Georges.*

C'est là, en effet, qu'il faut placer le berceau de cette illustre confrérie de noblesse, à laquelle appartinrent pendant quatre siècles les gentilshommes les plus distingués de notre province.

Nous voulons essayer de retracer ici l'histoire de la Confrérie de Saint-Georges en Franche-Comté. Recherchons-en d'abord l'origine.

La Chevalerie, cette fameuse institution qui avait pris naissance vers le XI[e] siècle, et qui pendant deux cents ans avait rempli le monde du bruit de ses triomphes et de l'éclat de ses

services, commençait à perdre son prestige et à tomber en décadence. C'est alors que, vers l'an 1300, la noble association de Saint-Georges, composée des gentilshommes bourguignons de l'ancienne Chevalerie, a été fondée à Rougemont par les souverains de Bourgogne. Les statuts de cette nouvelle association n'étaient autres primitivement que ceux de l'ancienne Chevalerie.

Eteinte ou désorganisée par les guerres et les fléaux qui ont dévasté le pays pendant le cours du XIV[e] siècle, la Chevalerie de Saint-Georges fut restaurée au même lieu de Rougemont vers 1435 ou 1440 par Philibert de Molans. Duvernoy a réfuté l'assertion de Gollut, qui fait remonter cet événement à 1390. L'opinion de Duvernoy, à laquelle nous nous sommes déjà rattaché dans notre *Étude Historique sur le bourg de Rougemont* (1), est fondée sur cette considération que les personnages nommés comme faisant partie de la première liste de la Confrérie ne florirent que vers le milieu du XV[e] siècle.

Philibert de Molans, gentilhomme de nom et d'armes du ressort de Vesoul, était petit-fils de l'écuyer Jean et fils de l'écuyer Richard de Molans, qui ont paru tous deux comme témoins dans la charte des franchises du bourg de Rougemont, en 1370. Sa famille était peu ancienne, sans gloire militaire et sans alliances illustres. Ce mot d'un ancien lui aurait été parfaitement applicable : *Nobilitas sola et unica, Virtus*. Son père, vassal du sire de Rougemont, mourut en 1375. Sa mère, Béatrix de Loray, fit alors reprise de fief à l'archevêque Thiébaud de Rougemont au nom de Philibert encore mineur. En 1424, Philibert de Molans n'était encore qu'écuyer. Il habitait un hôtel dans le château de Rougemont. Sa femme était Jacquette Buret, dite aussi de Rougemont, mais d'une famille étrangère à celle des seigneurs. En

(1) *Étude Historique sur le bourg de Rougemont*, par Ch. Thuriet. 1877. In-8°, chez Marion, libraire, place Saint-Pierre, à Besançon.

1434, Philibert de Molans occupait à la cour du duc de Bourgogne, Philippe-le-Bon, un rang assez peu élevé, celui d'écuyer d'écurie. En 1438 et 1440, il servait ce prince en qualité de maître de son artillerie. Contrairement à l'opinion de Duvernoy, Saint-Mauris dit qu'il fut chevalier et qu'il mourut maître visiteur des arsenaux et artillerie de France et d'Angleterre. Il portait alors d'or à trois molettes d'éperon de gueules et avait pour quartiers : 1° Molans, 2° Rougemont, 3° Loray, 4° Vercel. Sa veuve vivait encore en 1450. Jacques de Molans, son proche parent, était homme d'armes du prince d'Orange, et fut tué en 1430 à la bataille d'Anthon. Voilà ce que l'on sait de plus positif sur Philibert de Molans, fondateur ou plutôt restaurateur de la Confrérie de Saint-Georges.

On dit que, plein de zèle et d'enthousiasme pour les œuvres pieuses, il avait fait, jeune encore, un voyage en Palestine d'où il avait rapporté des reliques de Saint-Georges. Rien n'est moins certain, nous disent les agiographes de Franche-Comté que les actes de ce fameux martyr d'Orient; cependant rien n'est plus célèbre que le culte qu'on lui rendit en Orient et en Occident. C'est surtout depuis l'époque des Croisades que son culte s'est répandu en France et particulièrement dans notre province.

Philibert de Molans déposa d'abord les reliques de Saint-Georges dans une petite chapelle qu'il avait fait construire tout exprès dans sa maison de Rougemont, et que l'on montre encore respectueusement aux visiteurs de cette masure. Il eut ensuite la pensée de les offrir à la noblesse du comté de Bourgogne qui s'assembla chez lui, à Rougemont, pour les recevoir, et prit la résolution de célébrer chaque année la fête de ce saint que la noblesse regarde comme son patron, parce qu'il a été chevalier, et qu'on l'a représenté d'ancienneté à cheval armé d'une lance et terrassant un dragon. Un superbe groupe en pierre, de gran-

deur naturelle et sculpté d'un seul bloc, d'après cette donnée, décore la façade principale du château neuf de M. le marquis de Moustier, à Bournel, près de Rougemont.

C'est Philibert de Molans qui paraît avoir fait les frais de l'établissement de la chapelle des Chevaliers de Saint-Georges dans l'église du château de Rougemont avant sa translation dans l'église du couvent des Cordeliers. On lit en effet dans un acte de reconnaissance des droits du seigneur de Rougemont, à la date du 17 octobre 1541 : « Près le castel, il y a une belle église en laquelle se fait le divin service, par les vicaires et chapelains y desservants, et aussi y est fait le divin service d'une confrérie en l'honneur de Monseigneur S[t] Georges, fondée par un grand nombre de gentilshommes de ce pays, qui, une fois l'an, s'y trouvent assemblés et y font trois jours durant dire et célébrer messes, vespres, vigiles et autres beaux suffrages en l'intention desdits confrères et pour le salut des âmes des trépassés. »

C'est encore Philibert de Molans qui institua et dota les chanoines, voulant d'ailleurs que tous les confrères eussent part à la fondation, comme si eux-mêmes y eussent contribué (1). Il aurait été d'abord élu bâtonnier de l'ordre et en serait devenu gouverneur (2).

Dès son origine, cette noble confrérie comptait parmi ses membres des gentilshommes dont la plupart surpassaient Philibert de Molans par l'éclat de la naissance ou par le haut rang qu'ils occupaient dans les hiérarchies ecclésiastiques, civiles ou militaires.

Ainsi, de toute ancienneté, la confrérie de la noblesse de

(1) Gollut.
(2) Saint-Mauris.

Bourgogne, restaurée par Philibert de Molans, s'assemblait à Rougemont. Elle s'y assemblait chaque année le 22 avril, veille de la fête de saint Georges. Ces pieux chevaliers arrivaient, dit-on, à cheval, au château de Rougemont par une entrée particulière ménagée dans le mur d'enceinte, au levant de la forteresse. Ils suivaient, pour arriver du fond de la vallée au seuil de cette poterne, un chemin qui n'a pas cessé d'exister, qui ne paraît pas avoir changé de direction depuis des siècles, et qui se nomme encore aujourd'hui *le chemin des Chevaliers de Saint-Georges*. Leur quartier général était l'hôtel même de Philibert de Molans, que nous avons déjà décrit, et qui se trouve dans cette partie de la *Citadelle* qu'on appelait au XV[e] siècle la *basse-cour du château*. La tradition locale a conservé fidèlement cette origine illustre à cette pauvre masure aujourd'hui habitée par l'indigence, entre l'ancienne église du couvent des Cordeliers et l'emplacement de la poterne à laquelle aboutissait *le chemin des Chevaliers*.

Pendant les premiers temps de son existence, comme durant les âges suivants, cette confrérie se signala par d'excellentes œuvres dans toutes les circonstances publiques et privées où son devoir l'obligea d'intervenir.

CHAPITRE II.

RÉORGANISATION DE LA CONFRÉRIE APRÈS LA PAIX D'ARRAS, ET STATUTS.

Après la mort de Philibert de Molans, la sanglante querelle de Louis XI et de Charles-le-Téméraire, à laquelle les seigneurs du pays furent mêlés, empêcha pendant un certain nombre d'années les Chevaliers de Saint-Georges de se réunir à Rougemont et de vaquer aux exercices de leur institution. L'histoire nous apprend

d'ailleurs que de 1476 à 1480, le bourg de Rougemont fut pris, repris, pillé et incendié. Une tradition que nous donnons pour ce qu'elle peut valoir rapporte que lors de l'incendie de Rougemont, qui atteignit la maison de Philibert de Molans comme plusieurs autres maisons de gentilshommes situées dans le pourpris du château-fort, la chapelle où reposaient les reliques de saint Georges fut miraculeusementpréservée des flammes.

Lorsque la paix d'Arras fut conclue, en 1482, les gentilshommes de la province, de retour dans leurs châteaux en ruines ou dans leurs villes en cendres, jugèrent qu'il y avait lieu de reprendre leurs anciens usages de dévotion afin de *remercier* Dieu des évènements qui venaient de s'accomplir en Bourgogne.

Plusieurs des principaux Chevaliers de Saint-Georges, qui se retrouvaient dans la contrée, s'assemblèrent à Rougemont au nombre de 45, pour y accomplir comme avant la guerre le service de leur confrérie. C'était le 23 avril 1485, propre jour de la fête de saint Georges.

« Ces pieux gentilshommes respirant un petit peu après l'assidu travail des armes qu'ils avaient soutenu pendant tant d'années, surtout après les tristes journées de Granson, Morat et Nancy, dans des expéditions tantôt heureuses, tantôt malheureuses faites en Bourgogne et ailleurs, pensérent que tandis que leurs corcelets demeureraient pendus au croc, ils feraient œuvre méritoire en rafraîchissant et renouvelant les dévotes pratiques qui avaient été instituées par eux avant les guerres et interrompues pendant leur cours. » (Gollut.) A cette fin, ils rédigèrent et signèrent de nouveaux statuts dont l'analyse offrira peut-être ici quelque intérêt.

Chacun avait place, rang et marche selon l'ordre de sa réception dans la confrérie, sans prendre égard à dignité, maison, richesse ou autre chose donnant prééminence.

La confrérie était dirigée et présidée par un chef inamovible sous le nom de *gouverneur*, élu par le corps. Ce gouverneur avait pour distinction dans les cérémonies un manteau de drap d'or mouchété de noir, à queue traînante. Un *bâtonnier*, sorte de procureur annuel de la confrérie, était appelé à cette fonction par rang d'ancienneté. Il portait durant l'année de sa charge un bâton d'argent richement ciselé, surmonté d'une statuette de saint Georges à cheval, qui lui était remis au pied des autels, lors de son entrée en fonction. Pour marque distinctive entre eux, les chevaliers portaient l'image d'un saint Georges à cheval terrassant un dragon. Cette effigie en relief d'or était fixée à la boutonnière par un ruban moiré des couleurs du souverain. Philippe-le-Bon autorisa les Chevaliers de Saint-Georges à porter leur décoration suspendue à un ruban rouge, à l'instar de son ordre de la Toison-d'Or. Louis XIV, à l'époque de la conquête de la Franche-Comté, leur accorda de recevoir particulièrement leur serment de fidélité, et leur permit dès lors de porter leur décoration suspendue à un ruban bleu, qui était sa couleur et celle de son grand ordre du Saint-Esprit.

On renouvela l'engagement précédemment contracté de s'assembler chaque année à Rougemont, la veille de la fête de saint Georges (1), pour y faire le divin service, pour élire le bâtonnier annuel, traiter des affaires de la confrérie et mettre la paix, s'il

(1) Les chevaliers qui avaient des droits ou revenus en espèces dans la contrée, assignèrent, dit-on, cette même époque de la Saint-Georges à leurs débiteurs pour la plus grande commodité des uns et des autres. Cet usage s'est généralisé et perpétué jusqu'à nos jours. C'est encore à la Saint-Georges qu'un grand nombre de nos fermiers ont à s'acquitter de leurs prestations en espèces envers leurs propriétaires. On dit aussi depuis longtemps, un commun proverbe, quand on veut désigner un mauvais payeur ou un débiteur inexact : *C'est un homme dont l'almanach ne marque point de Saint-Georges.*

y avait querelle entre quelques-uns des chevaliers.

Celui qui ne pouvait assister à la réunion annuelle devait envoyer au bâtonnier les droits dus à la confrérie et les excuses de son absence.

L'ordre de la procession solennelle pour le matin de la fête était réglé de la manière suivante :

Tous les chevaliers se rendaient à l'heure convenue dans la demeure du bâtonnier, devant lequel ils marchaient deux à deux ayant un cierge de cire pure à la main. Tous les confrères qui avaient précédemment porté le bâton passaient les premiers. Les confrères nouvellement reçus venaient à la suite des plus anciens, toujours suivant l'ordre de leur réception. Le cortège ainsi composé conduisait le bâtonnier à la chapelle où le service divin devait être célébré. Les prêtres, en surplis, précédaient les confrères en chantant les hymnes de saint Georges en l'honneur duquel la grand'messe devait être dite. Ceux qui n'avaient pas dit la grand'messe étaient tenus chacun d'en chanter une à l'intention de leurs confrères. Les prêtres disaient aussi les vêpres le jour de Saint-Georges et chantaient vigiles et laudes.

Le lendemain, trois messes étaient célébrées, l'une en l'honneur du Saint-Esprit, l'autre en l'honneur de Notre-Dame, et la troisième pour les trépassés. Tous les confrères y assistaient comme aux funérailles de leurs propres parents. A cette cérémonie, le bâtonnier offrait le pain, le vin et le luminaire; il offrait également l'épée du défunt. Les confrères plus voisins présentaient l'écu. S'il y avait eu dans l'année plusieurs défunts, les autres confrères venaient à la suite faire de semblables offrandes.

Lorsqu'un chevalier de Saint-Georges mourait, les confrères qui se trouvaient sur les lieux se faisaient un devoir et un honneur de porter le corps à l'église.

La prestation annuelle de chaque confrère pour le service di-

vin était d'un franc, qui se payait au bâtonnier.

Celui-ci devait, entre autres charges de sa fonction annuelle, la collation de pain et de vin, *rien de plus,* le jour de Saint-Georges. A dîner, il devait y avoir du bœuf bouilli seulement, et à souper, un rôti et deux sortes de vin pur et net, et ce sans excès, sans quoi le gouverneur de la confrérie s'emparait du superflu et le distribuait aux pauvres.

Le lendemain de la Saint-Georges, le bâtonnier donnait encore une collation semblable à celle du premier jour. Pour supporter ces frais, il recevait de chaque frère six gros vieux.

Chaque frère payait aussi annuellement deux gros au gouverneur pour le salaire des chapelains.

Le bâtonnier était le premier, *primus inter pares*, tant que durait son année. Son année passée, il revenait au dernier rang.

Le bâton se donnait par ordre de réception dans la confrérie, sans que le tour d'un confrère pût être avancé ou reculé.

Celui qui avait droit au bâton pouvait s'excuser en présentant requête à ses confrères. Si ses excuses était agréées, il payait un droit de dispense de 20 sols pour la fabrique.

Si celui qui devait avoir le bâton le refusait sans avoir fait agréer ses excuses, il payait 10 livres. Son nom était rayé du catalogue, et l'écu de ses armes « tiré hors de la place. »

Celui qui ne pouvait assister à la réunion annuelle devait envoyer au bâtonnier les droits dus à la confrérie et les excuses de son absence. Celui qui pendant deux ans consécutifs négligeait de se rencontrer à Rougemont, le jour de Saint-Georges, sans excuse légitime, était rayé du catalogue.

Si un confrère voulait se dégager de l'association, il devait payer 60 sols estevenants.

Le confrère nouvellement reçu était tenu d'envoyer dans l'année de sa réception l'écu de ses armes peint, pour qu'il fût sus-

pendu à son rang de réception dans la chapelle.

En cas de querelle entre confrères, celui qui ne voulait pas acquiescer au jugement des autres confrères était mis hors de nombre.

Nul ne devait rester plus d'un an sous le coup d'une sentence d'excommunication, ni faillir à l'honneur, sous peine d'être expulsé.

Les confrères se devaient mutuelle assistance.

Si un confrère était fait prisonnier d'un autre que le souverain, le bâtonnier ou procureur de la confrérie pouvait dépenser pour sa délivrance une somme égale à la prestation annuelle des confrères, qui était de 20 sols pour chacun. Si le bâtonnier ou procureur ne pouvait racheter le prisonnier, les autres confrères devaient opérer sa délivrance en consacrant au besoin pour cette rançon un douzième de leurs revenus particuliers.

Les héritiers des chevaliers décédés payaient trente sols à la confrérie.

Enfin ce règlement de 1485 portait que la confrérie ne saurait être, sinon de cinquante gentilshommes.

Bientôt de nouveaux membres s'ajoutèrent, en effet, aux quarante-cinq confrères qui avaient signé le précédent statut.

A la réunion de 1487, on se relâcha un peu de la sobriété primitive. Il fut décidé qu'à l'avenir le bâtonnier donnerait le souper la veille de Saint-Georges, au lieu de la collation, en recevant de chaque confrère six blancs, et le dîner le lendemain de la fête, en recevant encore la même somme.

Il parait qu'un bâtonnier ou plutôt que son maître d'hôtel avait négligé de préparer le banquet des chevaliers, car il fut de nouveau statué, en 1494, que le bâtonnier ferait le banquet, à peine de 40 livres estevenants.

En 1518, une nouvelle délibération fut prise encore sur le

même objet. Elle prescrivait aux héritiers du bâtonnier mort dans l'année de son exercice de faire les repas que le défunt était tenu de fournir, à peine de 50 livres estevenants.

Ainsi, de 1485 à 1546, c'est-à-dire pendant 61 ans, le livre de la confrérie, au dire de Gollut, à qui ce livre a été communiqué, ne contient pas autre chose que ces délibérations relatives aux repas à fournir par les bâtonniers et les noms d'un assez grand nombre de chevaliers reçus dans la confrérie. Il n'est pas douteux que pendant la même période les prescriptions des statuts de 1485 ont été suivies sans faire naître aucune autre difficulté.

En 1546, un chevalier courroucé, on ne sait pour quelle raison, contre un de ses confrères, troubla l'ordre de la réunion et scandalisa l'assemblée tout entière par le tumulte inconvenant qu'il fit. Séance tenante, on décida qu'à l'avenir celui qui en l'assemblée ferait tumulte paierait une amende de dix écus et que ses chevaux seraient arrêtés jusqu'à ce qu'il eût payé.

En 1552, sur la proposition qui fut faite de plusieurs choses reconnues urgentes et nécessaires, neuf membres furent commis à l'effet de préparer les résolutions qu'ils jugeraient convenables. Ceux-ci, entre autres choses, avisèrent aux moyens à prendre pour assurer le paiement des sommes dues à la confrérie et l'observation des statuts. On décide qu'au banquet il n'y aura d'autre viande que de bœuf, mouton, veau, cabris, porc, chapons, poules, poulets, pigeons « *et au-dessous* » sans pâtisserie « *sauf de tartres pour dessertes.* » En temps de poisson, le plus commun seulement devra être servi.

On le voit, ces pieux gentilshommes faisaient tous leurs efforts pour empêcher l'envahissement du luxe et de la sensualité dans leurs agapes confraternelles. Le rigorisme primitif était déjà quelque peu mitigé à cette époque, et l'on assure que la carte des derniers banquets faits à Besançon par les Chevaliers de Saint-

Georges, pendant la restauration, accusaient un relâchement *beaucoup* plus considérable *encore* dans les statuts de la confrérie.

Le 27 juin 1569, la fête ayant été remise à cette date, à cause des guerres et passages du duc Wolfgang des Deux-Ponts, François de Vergy, gouverneur de la province, vint à Rougemont pour être reçu Chevalier de Saint-Georges. En sa présence, tous les confrères renouvelèrent leur serment de répandre jusqu'à la dernière goutte de leur sang pour maintenir la foi catholique, de veiller surtout dans leurs terres à la conservation de ce dépôt; d'arrêter les hérétiques et prédicants, de les livrer à la justice ou de les chasser, de les exterminer même par la force des armes. Ils jurèrent en même temps d'obéir au roi Philippe II d'Espagne, à qui Charles-Quint avait remis la Franche-Comté en 1556.

Ce fut là, de leur part, un véritable serment politique. Les Chevaliers de Saint-Georges déclarèrent dans cet acte solennel qu'ils reconnaissaient Philippe II comme leur seul et souverain seigneur. Ils jurèrent en même temps fidélité aux successeurs légitimes de leur roi, ce qui valut à François de Vergy une lettre de félicitation du duc d'Albe, gouverneur général des Pays-Bas.

Dans la même assemblée où furent inscrits une vingtaine de nouveaux confrères, quatre membres furent désignés pour vérifier les titres des récipiendaires, qui d'abord durent justifier de quatre quartiers et ensuite de seize, remontant à 130 ans au moins de noblesse. On y décida encore que si le bâtonnier mourait laissant des enfants mineurs, ceux-ci seraient quittes du banquet, moyennant 150 florins qu'ils délivreraient, savoir : 100 au gouverneur de la confrérie et 50 au bâtonnier suivant; que nul ne pourrait être reçu confrère par procureur; que l'un des confrères ecclésiastiques dirait la grand'messe et que nul ne pourrait y prendre place sans avoir été appelé.

En 1575, les livres de la confrérie font mention de l'élection d'un gouverneur, François de Leugney, seigneur de Leugney, Landresse, gouverneur d'Arguel et Montfaucon, qui prêta serment de faire observer ponctuellement les statuts. Il fut commandé à tous les confrères de ne le molester ni inquiéter en sa charge, soit de parole, soit d'effet, à peine de voir tous les confrères embrasser la querelle de leur gouverneur.

A l'assemblée générale de 1579, on décida que les seigneurs ayant charge près de la personne de Sa Majesté, seraient admis en place entre les confrères, sur la présentation du bâtonnier ou d'autres plus anciens confrères. On décida aussi que le bâtonnier ne serait tenu de défrayer qu'un seul serviteur avec chaque gentilhomme. Il fut de plus arrêté que François de Vergy ne serait pas tenu d'observer l'ordre, le siège et le rang de sa réception; mais que par révérence pour la Majesté du roi et pour sa qualité de gouverneur du pays, le s[r] de Vergy pourrait aller avant tous ou après, comme il lui plairait; qu'il ne serait pas tenu d'offrir les épées et écussons des trépassés, mais que, s'il en manifestait le désir, il serait conduit à l'offrande par le gouverneur de la confrérie et reconduit à sa place.

En 1580, on décida que les affaires de la confrérie seraient à l'avenir régies par un conseil composé de quatre membres gentilshommes élus pour une année.

Un membre de la confrérie, messire Michel de Franquemont, reçu en 1570, fut rayé en 1584 de la liste des Chevaliers de Saint-Georges, pour avoir abjuré la religion catholique, apostolique et romaine, et avoir embrassé le protestantisme. C'est, du reste, le seul cas d'exclusion qui ait été mentionné.

(A suivre.)



DOCUMENTS INÉDITS

Relatifs à l'histoire de la Franche-Comté.

Le 27 novembre 1630, s'éteignit à Besançon le dernier rejeton de l'antique et illustre race des preux de Vergy. Cette date, qui complète le savant ouvrage de du Chesne (1), intéresse aussi à plus d'un titre la Franche-Comté, elle a été retrouvée par M. Jules Gauthier, archiviste du Doubs, dans des lettres de la correspondance du Parlement de Dôle qu'il a eu l'obligence de nous communiquer, et que nous publions avec l'espérance d'être utile à l'histoire de notre province.

N° 1.

A Messieurs de la Cour de Parlement à Dole.

Très honnorés Seigneurs,

Comme il at pleu à Dieu d'appeller ce matin environ les sept heures monseigneur le comte de Champlite (2) quoi qu'hier après disner il fut se promener en carosse par la ville j'ai estimé estre de mon devoir et du service du Roy d'en donner advis à VV. SS. et les asseurer que quoi que cette mort aie estée précipitée, néantmoins S. E. at eu le loisir de recevoir en toute bonne cognoissance les derniers sacremens de l'eglise et de disposer de ses biens à ce que j'apprens.

(1) Histoire générale de la maison de Vergy, etc., par André du Chesne Tourangeau, etc. Paris, Sébastien Cramoisy, 1625.

(2) Clériadus de Vergy, comte de Champlitte, baron et seigneur de Vaudrey, Morey, la Rochelle, Mantoche, Arc-les-Gray, etc., né en 1579, colonel d'un régiment en 1595, puis capitaine d'une compagnie de chevau-légers levée à ses frais, lieutenant général et gouverneur des pays et comté de Bourgogne et Charolais, et capitaine de Besançon depuis le 6 août 1602 jusqu'à sa mort, chevalier de la confrérie de Saint-Georges en 1579, conseiller d'Etat de S. M. C. le 6 octobre 1615, créé chevalier de la Toison d'Or par le roi Philippe III, et décoré du collier de cet ordre, à Bruxelles, des mains de l'archiduc Albert, le 3 août 1615. Il avait épousé par contrat passé au château d'Auxonne, le 15 février 1600 (Bibl. nat. à Paris. Pièces origininales. Bauffremont, volume 223, N° 190), Magdeleine de Bauffremont, dame de

Je suis très merri de donner à VV. SS. un advis de chose tant déplorable, et néantmoins je les supplie de le prendre de bonne part, et comme venant de personne qui les honnore et respecte parfaitement en qualité de très honnorés Seigneurs, de VV. SS. le très humble et très obéissant serviteur.

de Froissard-Broissia.

A Besançon, le 27 novembre 1630.

N° 2.

A Son Altesse Sérénissime.

Madame,

A cest instant nous venons d'apprendre la nouvelle de la mort du comte de Champlite, gouverneur en cette province, lequel est décédé ce jourd'hui entre les sept et huict heures du matin en la cité de Besançon où il s'estoit retiré à raison de la contagion de peste survenue en la ville de Gray pour se faire traiter d'une fiebvre quarte dont il estoit travaillé depuis environ trois moys. C'est une perte que nous ressentons avec ung extrême regret puisque Sa Majesté vostre Altesse sérénissime et ceste province ont perdu ung si sage, si prudent et si advisé gouverneur en ce peys et lequel à l'exemple de ceulx de sa maison qui l'ont precedé en mesme gouvernement a tesmoigné pendant sa vie ung grand zèle au service de sadite M. et de V. A. S. bien et repos de ceste province de quoy nous avons estimé estre du debvoir de nos charges de donner advis promptement à V. A. S. et luy depescher ce courrier exprès afin qu'il lui plaise de pourvoir selon sa bonté

Chatenois, Mollans, etc., fille de Claude de Bauffremont, baron de Seunécey, seigneur de Chatenois, Creveney, Mollans, Saint-Cyr, Chazeaux, Nully, Laives, etc., gentilhomme de la chambre du roi, guidon, enseigne, puis lieutenant de la compagnie du duc de Guise, conseiller d'Etat, capitaine de 50 hommes des ordannances, lieutenant-général pour S. M. en Bourgogne, capitaine et gouverneur des ville et château d'Auxonne, capitaine, bailli et maître des foires de Châlons-sur-Saône, chevalier de l'ordre du roi, président de la noblesse aux Etats-Généraux, etc., et de Marie de Brichanteau, dame d'Amillis en Brie, etc.

La Bibliothèque Nationale (collection Bourgogne, vol. 18, f° 484) conserve le texte de l'épitaphe qui recouvrait le cœur de Clériadus de Vergy dans l'église de l'abbaye de Theuley.

et prudence accoustumée à ce qu'elle treuvera convenir. Cependant nous la resseurons qu'incontinent après la nouvelle dudit décès nous avons pourveu avec la plus grande diligence qu'il nous a esté possible à la seurté et conservation des places importantes et frontières de ce peys. Et à cest effect escript aux baillys et principaulx ministres d'icelluy comme aussi aux magistrats desdites villes affin que chascung en particulier veille soigneusement à tout ce qui deppend du debvoir de sa charge au plus grand service de sadite Majesté repos et soulagement de ceste province. Et à quoy nous continuerons de toute notre affection pendant la vaccance dudit gouvernement. Sur quoy baisant très humblement les mains à V. A. S. en attendant l'honneur de ses commandemens, nous prions Dieu luy donner Madame en très parfaicte santé, très longue et très heureuse vie de V. A. S. les très humbles et très obéissans serviteurs.

Les président et gens tenant votre parlement à Dole.

X***

Dole, ce 27 novembre 1630.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 14 FÉVRIER 1878.

*Présidence de M. le D*r BOUSSON, *président.*

La Séance est ouverte à 2 heures du soir. Le Secrétaire-adjoint, faisant par intérim les fonctions de Secrétaire-général, lit le procès-verbal de la précédente réunion, qui est adopté.

M. le Président donne communication de quelques renseignements qu'il a reçus de M. le Préfet, relativement à une prochaine installation d'une Station laitière en voie de formation dans les environs de Poligny.

M. Salins lit ensuite son rapport sur les pièces de poésie envoyées par différentes personnes en vue du concours annuel de 1877.

L'assemblée décide qu'il sera décerné :

1° Une médaille d'argent à M. Louis Mercier, de Besançon, pour une pièce de vers intitulée : *Eve de Cotebrune* ou *le Chanteur noir*.

2° Une médaille de bronze à M. Alfred Fagandet, employé à la Préfecture de la Seine, pour deux pièces de vers intitulées : *La Vierge sanglante* et *la Conscription en Alsace*.

3° Une mention honorable à M. Pierre Mieusset, de Besançon, pour son travail ayant pour titre : *Les deux Muses.*

4° Une mention honorable à M. Godin, pour ses trois pièces de vers : *Un Comte franc-comtois; Après une Promenade d'Automne; Dix Ans après.*

M. le Ministre de l'Instruction publique, des Cultes et des Beaux-Arts adresse à M. le Président une circulaire concernant les lectures et conférences publiques qui seront faites à la Sorbonne les 24, 25 et 26 avril prochain.

Sont nommés à l'unanimité : Secrétaire-Général de la Société, M. Salins, professeur au Collége de Poligny.

Et membres correspondants : MM. Albin Mottet, propriétaire à Passenans; François Pélissard, propriétaire à Aumont; Joseph Pélissard, propriétaire à la Grange-Dauphin; et Joseph Ethevenaux, propriétaire à Montain, tous présentés par MM. le Dr Bousson et Henri Mottet.

On passe ensuite aux lectures suivantes : Documents inédits relatifs à l'histoire de la Franche-Comté. — Rapport sur le Concours littéraire de 1877, par M. Salins. — Revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget.

La séance est levée à quatre heures.

CRÉATION

D'une École de Fromagerie dans le Jura

Le Conseil-Général du Jura ayant pris en considération la demande que j'ai eu l'honneur de lui adresser, pour la création d'une Ecole de fromagerie dans le département, Monsieur le Préfet a nommé une Commission chargée de s'occuper de cette importante opération.

Membre de cette Commission, j'ai développé mon programme de la manière suivante dans la première séance.

Monsieur le Préfet, Messieurs,

Depuis longtemps, je suis préoccupé des nombreux avantages que procurerait à notre pays la création d'une École de fromagerie dans

nos montagnes. Ce n'est donc pas sans y avoir réfléchi très-sérieusement, que, sous le bienveillant patronage de M. le Préfet, j'ai demandé au Conseil-Général de doter notre pays d'un de ces établissements.

Je voudrais aujourd'hui vous faire partager ma conviction, je ne dirai pas sur l'utilité, mais sur l'indispensable nécessité de cette École. Pour atteindre ce but, il me suffira, je l'espère, de vous faire connaître les succès obtenus, à l'aide d'efforts incessants, faits depuis quelques années en Italie, en Suisse, en Autriche, en Bavière, en Danemarck, en Suède, dans tous les petits Etats de l'Empire d'Allemagne, en Angleterre, en Amérique, partout, en un mot, pour créer et améliorer de nombreuses stations et associations laitières qui font une rude concurrence à nos produits.

On lit dans le *Bulletin de l'Industrie laitière de Lausanne,* du 1er novembre 1877, un article qui vous donnera la preuve du grand nombre d'établissements s'occupant de l'industrie laitière, qu'on rencontre partout.....

En ce qui concerne les divers chemins à prendre pour l'*instruction théorique* ou *théorique-pratique,* nous mentionnons comme création nouvelle, à côté des *écoles* d'industrie laitière toujours plus nombreuses, la fondation d'une station laitière avec fabrication : pour la Bavière, à Weihen-Stephan; pour le Tyrol méridional, à St-Georges; pour le Cantal (France), à Aurillac.

En Danemarck, 40-50 assistants, sous la direction de M. le Dr Segelke, sont à la disposition des économes pour l'installation et le contrôle des fromageries. La Suède possède deux inspecteurs d'industrie laitière payés par l'État.

Des cours d'industrie laitière ont été donnés pour les agriculteurs à Proskau, Culmsee et Poppelsdorf (Prusse).

En Allemagne, les sociétés de l'industrie laitière se multiplient d'une manière réjouissante; en Angleterre de même, l'exposition d'industrie laitière à Islington et la pression exercée par la concurrence croissante américaine, ont provoqué une telle société.

Et dans le Bulletin du 15 novembre 1877 :

Arrivés à la fin de notre aperçu général, il est à peine nécessaire de dire qu'on a fait cette année encore des progrès considérables dans le domaine de l'industrie laitière; que la production du lait et des produits du lait en Europe, ainsi qu'en Amérique, augmente de jour en jour; que la lutte de la concurrence se fait sentir de plus en plus. Celui qui tiendra les *yeux* et les *oreilles ouverts* à des améliorations nécessaires, et qui ne reculera pas dans le grand combat de la concurrence, seul gardera son poste.

Et dans le nº du 15 août 1877 :

Le nombre des élèves qui ont fréquenté les leçons prouve combien il est nécessaire de progresser dans cette importante branche de l'agriculture ; ce qui le montre davantage, c'est l'intérêt tout particulier, pour notre système rationnel, qu'ont montré ceux des élèves déjà fruitiers ; quelques uns de ces derniers, qui étaient avant l'ouverture de la Station les meilleurs fromagers du pays, ont renoncé tout-à-fait à la *routine*, reconnaissant les *avantages* d'une meilleure fabrication.

Je voudrais vous communiquer aussi quelques articles de l'*Industrie laitière de Paris*, 72, rue d'Assas, qui confirmeront ce que nous venons de lire dans le *Bulletin de Lausanne*, et surtout qui vous feront connaître les dangers de la concurrence qui nous supplante sur certains points et nous menace très-sérieusement en d'autres lieux :

Nº du 27 mai 1877. — On voit que la proportion de beurre que nous expédions dans nos colonies, est relativement peu considérable. Cela tient : 1º à l'insuffisance de notre production ; 2º aux procédés défectueux usités en laiterie dans les laiteries françaises, et qui empêchent nos beurres de lutter pour l'exportation avec les beurres de Danemarck et de Suède.

Nº du 17 juin 1877. — Nous avons plusieurs fois signalé les progrès considérables réalisés en Amérique au point de vue de l'industrie laitière. Jadis tributaires de l'Europe, les Américains ont su créer chez eux une production fromagère très-importante, et alimentent maintenant une partie du marché de Londres.

Il y a là un nouvel exemple de la vitalité de cette race active et énergique. Pour le vin, on avait déjà vu les Américains se mettre en mesure de se passer de l'Europe et planter chez eux des vignobles qui ont parfaitement réussi, si bien qu'on parle actuellement d'aller leur demander le sang nouveau qui doit régénérer nos vignes fatiguées par l'exagération de la production et ravagées par le phylloxera.

C'est un fait analogue qui se passe pour l'industrie laitière. L'Amérique peut se suffire à elle-même au point de vue de la consommation fromagère ; elle pourra même à un moment donné devenir l'une des ressources principales de l'alimentation européenne, et en tout cas annihiler notre exportation dans l'Amérique du Sud, les Antilles, le Japon et la Chine.

Nº du 16 décembre 1878. — Les États-Unis, sans compter le Canada, fabriquent 650 millions de livres de beurre par an. Les Américains ont des modes de transport si perfectionnés qu'ils pourraient débarquer à Liverpool du beurre en si bonnes conditions qu'il supplanterait complètement le beurre anglais.

Nº du 23 décembre 1877.

PÉTITION DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE D'ILLE-ET-VILAINE

au sujet du commerce des beurres avec l'Angleterre

Au mois de novembre 1876, le kilogramme de beurre valait à Rennes 3 fr. 40; cette année, à la même date, le prix du kilogramme est descendu à 2 fr. 40.

Cette Société s'est préoccupée de l'abaissement du cours des beurres du pays et a cru voir la cause de cette dépréciation dans les falsifications trop nombreuses. Sans contester ce qu'il peut y avoir de fondé dans ce point de vue, nous croyons que la Société néglige des considérations d'un autre ordre.

Est-elle bien sûre que les dépréciations dont elle se plaint ne sont pas occasionnées par les défauts de la fabrication du pays? Il ne nous est pas encore revenu que les fermiers bretons aient sensiblement modifié leur manière de faire. Nous croyons qu'ils s'obstinent dans leurs vieux errements et qu'ils ne donnent pas à l'industrie laitière tout le soin qu'elle réclame. Presque tous les autres pays se sont récemment mis à l'œuvre et ont apporté d'importantes améliorations dans cette branche de l'industrie agricole. Nous avons assez de fois, sur ce sujet, averti les producteurs français de la concurrence qui les menaçait. Nous ne nous étonnons pas pour notre part de l'événement qui préoccupe seulement maintenant la Société d'agriculture d'Ille-et-Vilaine.

« Les beurres normands, » dit la Société d'agriculture, « n'ont pas été frappés d'une dépréciation semblable; » mais c'est que précisément la concurrence est encore à peine développée pour les beurres de cette qualité et que les facilités de transport sont bien plus considérables là qu'en Bretagne.

Nous recevions, au reste, en même temps que la pétition de la Société d'agriculture de Rennes, une lettre qui a paru dans le *Journal de Granville,* et où nous lisons :

Londres, 22 novembre 1877.

Les beurres de France, et plus particulièrement de la Bretagne, ont subi sur notre place une dépréciation notable. Cela tient à des considérations différentes : à l'introduction de la margarine dans vos beurres de Rennes et aussi à l'abondance du beurre sur notre place. Nous recevons de tous les pays du monde des quantités de ce produit, et particulièrement du Canada, qui fournit bon et à meilleur marché que vous.

Il ne faut donc pas s'étonner de la baisse produite sur le beurre de Bretagne. Ainsi il nous est arrivé cette semaine de France, viâ Southampton, 19,223 colis, tandis que l'année dernière, dans la semaine correspondante, nous avions reçu 22,581 colis, soit une différence de 3,358.

Vous voyez, Messieurs, que partout on s'occupe très-sérieusement des productions laitières, et que, si nous restions inactifs au milieu du progrès général, nous succomberions bientôt, écrasés par la concurrence. Que de reproches n'aurions-nous pas à nous faire si nous subissions un pareil échec, surtout avec des produits qui seraient de qualité supérieure s'ils étaient mieux préparés?

Ces faits, puisés dans les journaux de laiterie les plus autorisés et les plus récents, confirment tout ce que j'ai eu l'honneur de vous dire. Je pourrais multiplier considérablement ces citations, mais j'abrège pour ne pas vous faire perdre des moments précieux. J'espère toutefois en avoir dit assez pour vous convaincre de la nécessité d'une Ecole de fromagerie dans nos montagnes.

Avec une Ecole de fromagerie, nous verrions progresser notre industrie par le perfectionnement des procédés, nous nous mettrions au courant des meilleures pratiques pour la fabrication du fromage et du beurre; nous augmenterions la quantité, nous améliorerions la qualité de nos produits; nous diminuerions les frais de fabrication; nous formerions d'excellents fruitiers, dont nous peuplerions nos villages; partout, dans nos fruitières, l'art et le raisonnement remplaceraient la routine et l'ignorance; nous marcherions de progrès en progrès, et nous ne verrions plus à chaque instant des fruitiers ignorants déférés à la justice pour en obtenir la réparation des pertes, ordinairement considérables, qu'ils ont causées dans les fruitières dont la fabrication leur était confiée et qu'ils étaient incapables de diriger.

Sans une Ecole de fromagerie, notre beurre du Jura, classé à Paris après le beurre de Bretagne, restera longtemps relégué parmi les beurres de qualité inférieure; car, avec notre organisation actuelle, loin d'aspirer à la perfection, nous arriverions difficilement à l'amélioration de nos procédés de fabrication. En effet, on obtient quelques succès auprès de nos ménagères, en les poussant à laver plus convenablement leur beurre, mais quelle est celle qui consentira à le laver et le presser suffisamment pour le débarrasser complètement du lait de beurre et de l'eau qu'il peut contenir encore? Quelle est celle qui voudra le préparer sans le toucher avec les mains? Je connais l'accueil réservé à celui qui se permettra de leur donner de pareils avis.

Cependant, notre beurre bien préparé soutiendrait honorablement la lutte, non-seulement avec les beurres de Bretagne, mais encore avec certains beurres de Normandie, et se rapprocherait peut-être plus que nous n'osons l'espérer, des beurres de Gournay et d'Isigny. Nos excel-

lents pâturages nous donnent le droit de porter nos aspirations jusqu'à cette hauteur, et l'espoir de lutter avec succès contre les plus redoutables concurrences.

En effet, on lit dans l'*Industrie laitière de Paris* du 20 janvier 1878 :

Pour nous qui suivons attentivement, sur le marché de Paris, les beurres de la Seine-Inférieure, nous trouvons que s'ils méritent, à bon droit, le second rang à la suite des beurres du Calvados, la distance qui les sépare d'autres beurres envoyés, souvent non-classés, n'est pas si considérable qu'on veut bien le dire quelquefois. Pour eux aussi, la concurrence est proche; que les producteurs de la Seine-Inférieure ne perdent pas de vue que les beurres du Jura s'améliorent de jour en jour, que certains envois de Lombardie font pressentir une rivalité prochaine.

Améliorons donc nos produits, et bientôt ils pourront lutter honorablement avec ceux qui sont le mieux classés à Paris.

Mais cette Ecole, d'une incontestable utilité, sera difficile à installer, car, pour l'établir, il faut bouleverser complètement l'organisation actuelle de l'association. Aujourd'hui, dans toutes nos fruitières, on fabrique successivement chacun des fromages au nom et pour le compte d'un sociétaire ; dans notre Ecole, il faudrait tout fabriquer au nom et pour le compte de la Société; la part de chaque sociétaire dans les produits se ferait au prorata de sa mise de fonds, c'est-à-dire, du lait qu'il aurait livré à la Société. C'est ainsi que fonctionnent les Associations suisses. On aurait ainsi toute liberté d'agir dans l'intérêt de la Société, et de faire des expériences auxquelles le Sociétaire pour lequel on fabrique dans nos fruitières actuelles peut refuser son consentement, puisque c'est sur sa chose qu'on opère.

Où convient-il d'établir cette Ecole? 1° Dans une grosse fruitière fonctionnant toute l'année sans le moindre chômage, et par conséquent alimentée par 180 à 200 vaches, au moins.

2° Elle sera d'un accès facile et pas trop éloignée des grandes voies de communication.

3° Ses produits devront être des meilleurs dans nos montagnes, car une Ecole de fromagerie doit donner des produits de premier choix.

Dr Bousson,
Président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny.

Cette Commission s'est réunie le 28 février 1878, et après un échange d'observations entre MM. Bousson, Munier, Gobin, Légerot et quelques autres membres de la Commission, M. le Préfet résume

la discussion et met aux voix les deux questions suivantes : 1° — la Commission est-elle d'avis de faire quelque chose pour les fromageries, pour leur amélioration ? — Cette proposition est adoptée à l'unanimité.

2° Dans le but de fonder une école de fromagerie, la Commission est-elle d'avis de se mettre en rapport avec une Société de fromagerie qui veuille bien faire les expériences nécessaires et se tenir au courant, pour en tirer parti, des découvertes scientifiques actuelles et de celles qui seront faites pour améliorer l'industrie laitière ? — Cette deuxième proposition réunit toutes les voix moins une.

Sur la proposition de M. le Préfet, la Commission délègue alors M. Bousson pour centraliser les renseignements que pourront lui adresser ses collègues de la Commission, et pour faire toutes les démarches nécessaires en vue d'aboutir au résultat désiré.

Je ne puis laisser sans une réponse, que je ferai aussi brièvement que possible, les observations de M. Munier, que je trouve dans le compte-rendu de la première séance de la Commission chargée d'étudier la question de l'établissement d'une Ecole de fromagerie dans le département.

Seul, de tous les membres de cette Commission, il a été d'avis que l'établissement de cette École, dans l'état actuel de la science, ne peut avoir aucune utilité. Je ne vois pas comment l'état actuel de la science pourrait empêcher de donner d'utiles leçons sur la fabrication du beurre et du fromage !

Pour donner plus de poids à sa manière de voir, M. Munier nous dit que, plus que personne, et même le premier, dans le pays, il s'est occupé des ces questions. J'ajoute qu'en 1858 il a fait paraître son Manuel des fromageries, ouvrage important, fruit d'un travail nécessairement aussi long que sérieux.

Aux états de service de M. Munier, je me crois autorisé à joindre les miens. En mars 1839, je quittais Paris pour venir faire de l'agriculture et principalement du fromage dans nos montagnes. Dès cette époque j'ai commencé à émettre, dans *la Sentinelle du Jura* et dans *le Salinois*, mes idées sur quelques améliorations à introduire dans la culture de notre pays.

Depuis la fin de 1867, c'est-à-dire depuis plus de dix ans, n'ayant plus d'autres occupations, je me suis voué entièrement à l'amélioration

de notre bétail, de nos vaches laitières surtout, et de l'étude du fonctionnement de nos fromageries; jai poussé cette étude à tel point que j'ai pu rédiger un traité sur la fabrication du fromage façon Gruyère, que la Société centrale d'agriculture de France a honoré d'une médaille d'or.

J'aurais voulu éviter tous ces détails, mais il m'a paru indispensable de faire connaître que les questions qui nous occupent ont été, de ma part, l'objet de longues et très-sérieuses études.

De l'amélioration de la culture des plantes fourragères, de la production et du choix du bétail, M. Munier conclut à l'amélioration suffisante du beurre et du fromage. Amélioration en quantité, rien n'est plus vrai; mais de cette production fourragère plus abondante et du meilleur choix du bétail, je ne vois pas qu'on puisse tirer la conséquence que par ces opérations on a amélioré la qualité de nos beurres et de nos fromages.

Quant à la présure dont il trouve que j'ai fait un si grand éloge, je me suis borné à dire qu'on l'a adoptée dans toute la Suisse, en Allemagne, en Danemarck, en Suède, etc., où on est très-satisfait de son usage; que je l'ai employée à Vaux pour fabriquer cinq fromages et qu'elle a parfaitement réussi.

J'ai pu, avec de pareilles données, recommander *l'essai* de cette présure, mais je ne puis encore aller plus loin; car, pour donner un avis définitif, consciencieux comme il doit l'être, j'ai besoin d'essais comparatifs, qui me feront connaître la valeur de cette présure comparée à celle de la nôtre.

Dans une École de fromagerie, nous fabriquerions alternativement quelques pièces de fromage avec l'une et l'autre des deux présures. On tiendrait exactement compte du lait employé, de la crême retirée, on pèserait le fromage en le mettant en cave, le marchand jugerait de la qualité des produits obtenus avec chaque présure, nous aurions le rendement exact obtenu avec chacune d'elles. C'est alors qu'on pourrait apprécier leur valeur comparative et qu'on pourrait prononcer un jugement équitable; mais admettre et recommander une présure, avant un essai comparatif suffisant, n'entre nullement dans ma manière d'agir. Pour la rejeter sans examen, il faut être ennemi du progrès.

M. Munier affirme qu'il n'y a pas encore de règles certaines pour l'emploi de cette présure. Sous ce rapport, il est dans une erreur complète : ces règles sont, au contraire, très-précises, et les résultats prévus d'avance, comme ceux de toutes les opérations chimiques, car

cette présure est une préparation chimique dont les résultats sont toujours les mêmes, et ne sont pas sujets à varier comme ceux de notre ancienne présure.

M. Munier prétend qu'on n'a point de règles fixes pour faire un bon fromage et qu'on les fabrique encore comme il y a 200 ans. Permettez-moi d'affirmer que ces règles sont posées dans mon traité sur la fabrication du fromage de Gruyère, quelques unes de ces règles peuvent concorder avec la fabrication telle qu'elle se pratiquait il y a 200 ans; mais alors cette fabrication avait déjà un certain mérite, si elle égalait celle d'aujourd'hui. C'est, du reste, pour que dans 200 ans nos arrière-petits-neveux ne trouvent pas cette fabrication dans le même état, que je demande l'établissement d'une École de fromagerie qui la fera progresser.

Enfin, M. Munier nous dit en finissant, qu'au lieu de ce que nous projetons, il vaudrait mieux payer généreusement un bon chimiste qui s'occuperait sérieusement de perfectionner cette fabrication. Je réponds, qu'avant de perfectionner il faut créer; de même qu'avant d'aller au collège, il faut avoir acquis une certaine somme de connaissances; de même avant de perfectionner nos fruitiers avec la chimie, il faut d'abord en former d'excellents, dont nous manquons, et qui, fort heureusement, n'ont nul besoin d'être chimistes, autrement nous n'en aurions jamais. Ces fruitiers, que nous formerions dans notre École, sauraient raisonner toutes leurs opérations et s'en rendre parfaitement compte : c'est alors qu'ils pourraient comprendre quelque chose aux raisonnements scientifiques du chimiste qui, tout en possédant une connaissance parfaite de la chimie, se trouverait lui-même fort embarrassé si on le mettait instantanément en présence d'une chaudière pleine d'excellent lait, qu'il serait chargé de transformer en beau et bon fromage de Gruyère. Commençons donc par une École de fromagerie.

Si, plus tard, on voulait avoir une Station laitière, qui rendrait notre École beaucoup plus utile encore, on y adjoindrait un chimiste, car une Station laitière ne peut fonctionner sans un chimiste. On réunirait ainsi deux établissements qui se complètent réciproquement. La Station laitière de Lausanne, que je me propose de visiter très-prochainement, se trouve réunie à une École de fromagerie.

Dr Bousson,
Président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny.

ACTION DE LA LUMIÈRE

AVEC DES DEGRÉS VARIABLES D'INTENSITÉ, SUR LA VIGNE (1)

Le 20 avril dernier, deux rangées de vignes, de huit souches chacune, ont été entièrement couvertes, l'une avec une toile noire, l'autre avec de la toile blanche. La partie restante du vignoble a été laissée dans ses conditions ordinaires.

Trois thermomètres indiquaient, au moyen de plusieurs observations faites chaque jour, les températures moyennes de l'air environnant. Voici les résultats :

		Température		
	moyennes	à l'air libre	sous toile blanche	sous toile noire
Avril.	3e décade.........	15,8	24,3	33,1
Mai.	1re décade.........	15,0	20,0	24,0
—	2e décade.........	17,5	25,2	28,5
—	3e décade.........	16,0	23,8	26,8
Juin.	1re décade.........	24,0	31,0	35,7
—	2e décade.........	24,7	25,4	39,3
—	3e décade.........	24,1	36,6	38,1
Juillet.	1re décade.........	23,0	28,3	35,8
—	2e décade.........	23,0	29,1	37,6
—	3e décade.........	27,4	31,6	40,1

Ces nombres montrent que la quantité de chaleur reçue par chaque souche est précisément en raison inverse de la quantité de lumière. Cependant la chaleur n'a pas été capable de suppléer au défaut de lumière, car on a observé une végétation très-faible, sans traces de raisin, sous la toile noire; on a obtenu quelques grappes seulement et un peu plus de vigueur sous la toile blanche.

Aux premiers jours d'août, on a enlevé les couvertures. Les branches vertes, avec leurs feuilles, ont donné, à l'analyse, les résultats suivants :

	Par kilogramme de pampres		
	à l'air libre	sous toile blanche	sous toile noire
Glucose..............	12gr.601	8gr.662	0gr.000
Acide tartrique (crême			

(1) Note publiée dans les *Comptes-rendus* de l'Académie des sciences, n° du 29 octobre 1877.

de tartre).........	9 015		6 690		1 365	
Acide carbonique (dans la cendre).........	3 071		2 404		0 442	
Mat. minér. (cendre)..	15 412		12 817		8 221	
Chaux (Ca O)........	2 181		1 918		0 877	
Potasse (K O), crême tartre..............	3 005	3,191	2 230	2,578	0 455	1,349
Potassse (K O), sous autre forme........	0 186		0 349		0 894	
Acide phosphor. (PhO^3)	0 215		0 184		0 072	

De ce qui précède on peut tirer les conclusions suivantes :

1° La diminution d'intensité lumineuse, produite par l'interposition de la toile noire, a empêché la production du glucose dans les feuilles; les autres éléments, produits ou assimilés, sont en raison directe de l'intensité lumineuse.

2° Une partie seulement de la potasse est en raison inverse de l'intensité lumineuse, tandis que le contraire a lieu pour la potasse combinée avec l'acide tartrique.

Les résultats du dernier tableau se rapportent à des quantités égales de pampres; pour les rapporter à une surface donnée de sol cultivé, il faut savoir que les quantités de branches produites peuvent être représentées par 1 sous la toile noire, 8 environ sous la toile blanche et 10 à l'air libre.

3° En multipliant par 10 les nombres de la première colonne et par 8 ceux de la deuxième, on obtient des valeurs très-différentes du travail physiologique, sous diverses intensités lumineuses.

(Le Messager agricole du Midi). H. Macagno.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

La ROUILLE de la Vigne. — Cette maladie nous cause cette année un préjudice très-sensible. Les vignobles narbonnais subissent le même sort, et l'Italie se plaint également de la même calamité,



d'après une note de M. Macagno envoyée récemment à l'Académie des Sciences.

La rouille nous est connue depuis longtemps, disons même de temps immémorial. C'est elle qui, très-probablement, a causé d'assez grands ravages parmi les vignobles franc-comtois dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, pour que l'Académie de Besançon ait jugé, à cette époque, qu'il était utile d'en mettre l'étude au concours. Une publication de M. Vaissier (1) a raconté les singulières élucubrations auxquelles a donné lieu la critique scientifique d'alors.

Tout le monde sait que le trousseau en est particulièrement affecté les années humides. Non-seulement la production de ce cépage devient nulle, mais la souche elle-même peut en périr. Un propriétaire de Salins a dû arracher au lieudit *Coubreu* une belle plantée d'un hectare que la rouille avait à peu près détruite l'an dernier. Un autre propriétaire a éprouvé le même accident dans une vigne de carrignans et d'aramons, au lieudit *la Larpierre*. Cette année, les accidents sont disséminés dans presque tout le canton : les trousseaux, les turinos, les melons blancs sont plus spécialement atteints, et la production en éprouvera un déficit appréciable.

C'est à tort qu'on en a attribué la cause aux gouttelettes de rosée attaquant par endosmose l'épiderme des grains non encore recouverts de leur cuticule épidermique : l'explication ne supporte pas l'examen.

C'est un champignon parasite qui cause tout le mal et dont l'existence est constante partout et chaque année. Qu'on prenne le soin d'examiner attentivement un pampre ou une grappe en apparence parfaitement sains, on trouvera leur surface couverte de très-petits points noirs. Quelques-uns font une saillie dure à la surface du grain; d'autres, à un degré de développement moindre, sont recouverts par l'épiderme, et on les aperçoit à travers cette enveloppe. Un grossissement plus considérable montre leur existence au fond des Stomates.

Ce champignon appartient au genre *Phoma*. Il est tellement commun qu'on ne trouverait pas dans tout le vignoble un grain de raisin qui n'en ait plus ou moins à sa surface. Ordinairement son effet sur la végétation est nul : mais il arrive que, sous l'influence de causes diverses ou de conditions atmosphériques particulières, les petits points deviennent confluents et la tache acquiert plusieurs millimètres de diamètre. Le grain perd sa rondeur; il semble qu'on en a enlevé un

(1) *Un concours sur la maladie de la vigne en* 1877 : *Bulletins de la Société pour* 1875, pages 54 et suivantes. A. R.

segment. Des coupes minces laissent apercevoir un réceptacle d'une certaine épaisseur, à surface luisante et tuberculeuse, d'où s'échappent des spores infiniment petits. Plus tard, on constate que ce réceptacle subit à son tour une désorganisation, et que les lamelles qui en résultent portent des filaments d'une structure plus compliquée : cet état est promptement suivi de la désagrégation totale du grain ou du pampre.

Ce sujet est à l'étude pour les cryptogamistes. Les uns donnent au champignon de la rouille le nom de *Phoma uvicola*, les autres le nomment *Ramulavia ampelophaga*. Points noirs inoffensifs, taches discrètes ne causant qu'un mal relatif, exfoliation des taches entraînant une lésion finale considérable. On ne sait pas au juste si ces trois stades de la maladie ne sont produits que par une seule et même espèce parasite passant par trois phases de développement, ou si ce sont trois espèces distinctes de champignons. Quoiqu'il en soit, il n'y a pas lieu d'espérer que le soufre produise autant d'effet sur la rouille que sur l'oïdium, dont les filaments rampent à la surface du grain et subissent par conséquent directement le contact des émanations sulfureuses. Jusqu'à présent, il n'existe pas de remèdes connus, si ce n'est le soleil et la chaleur sèche, qui empêcheront, il faut l'espérer, une propagation plus considérable du mal.

(Dr L. Coste. *Bulletin de la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois*, 1877, pages 109 et suivantes).

Destruction des Charençons, des Fourmis et des Taupes. (1) — Un agriculteur des Deux-Sèvres a fait emploi des bois injectés au sulfure de carbone. Il en a placé quarante, le 20 juillet, dans 100 hectolitres de blé où il y avait *considérablement* de charençons et de mouches. La mouche a disparu complètement; mais il y a encore passablement de charençons, bien moins cependant qu'avant l'enfouissement des cubes. Il n'y a peut-être pas assez longtemps qu'ils y sont.

Deux de ces cubes ont été mis dans une énorme fourmilière, grosse comme un double-décalitre : au bout de quinze jours il n'y avait presque plus de fourmis; au bout de vingt jours, il n'y en avait plus une seule.

Il en a mis également dans une taupinière qui était seule au milieu d'une petite prairie : au bout de huit jours elle avait encore *bouté;* mais au bout de vingt jours, les taupinières qui étaient au nombre de

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1861, 1865, 1867, 1868, 1870, 1872, 1873, 1875 et 1876.

cinquante ou soixante, n'avaient pas bougé. Les taupes étaient probablement parties. Le sulfure de carbone aura sans doute détruit les insectes dont elles se nourrissent et elles seront allées ailleurs chercher leur pâture.

Ces expériences méritent d'être suivies.

(Journal d'agriculture pratique).

Note sur la Conservation des bois employés dans l'agriculture. (1) — La décomposition des organismes défunts est facilitée par l'action des animalcules microscopiques. La contrarier ou la neutraliser est un moyen de conserver les corps dans lesquels la vie a cessé :

On y arrive par deux manières : par l'emploi de sels vénéneux, *sulfate de cuivre* (?), *arséniate de potasse, etc.*, qui les empoisonnent, ou de certaines essences, *carbures d'hydrogène, sulfure de carbone, huile lourde de goudron*, qui les asphyxient.

Les sels doivent être solubles, et c'est l'eau qui leur servira de véhicule pour leur transport dans la masse du bois, si celui-ci est injectable. Mais leur action est toute locale et circonscrite aux points où ils auront pénétré. Si donc les zones voisines n'ont pas admis le liquide, elles entreront, tôt ou tard, en décomposition, comme si le bois n'avait subi aucune préparation. D'ailleurs, en vertu des phénomènes d'*endosmose* et d'*exosmose*, les solutions salines perdent leur action lorsque les bois préparés sont exposés à l'humidité et à la pluie.

Au contraire, les liquides essentiels possèdent, par l'odeur qu'ils émettent, une sphère d'activité plus ou moins étendue et peuvent protéger des régions voisines qui n'auraient rien reçu. Ces liquides sont donc, sous ce rapport, préférables aux sels vénéneux.

M. le vicomte de Lapparent, ancien directeur des Constructions navales, l'auteur de cette note publiée, en 1876, dans les *Annales de la Société d'agriculture de l'Indre*, professe que l'on pourrait prolonger très-longtemps la durée des bois non injectables, tels que les échalas en chêne, en agissant comme suit :

Bien dessécher les pointes des échalas, soit au four, soit dans un feu de fagots, et, immédiatement après, les plonger dans une forte dissolution de sulfate de cuivre (10 parties de sulfate dans 100 parties d'eau).

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, p. 19, 213; 1865, p. 272; 1869, p. 377; 1873, p. 231; 1874, p. 333.

Puis, quand le bois est sec, lui appliquer une couche de goudron végétal très-chaud. Cette préparation conviendrait d'autant mieux à ces échalas, qu'en général ils sont faits avec de jeunes bois, et qu'ainsi la décomposition spontanée au centre n'est plus à redouter, la pourriture s'y propageant de l'extérieur à l'intérieur.

Toutefois, l'emploi de l'*huile lourde* extraite du coaltar, quand on a à sa disposition des bois injectables (hêtre, charme, peuplier), est bien préférable, parce que le liquide pénètre toujours à une certaine profondeur, même quand le bois y est simplement plongé.

Cette préparation conserve admirablement le bois. Des échalas en hêtre et en peuplier qui l'avaient reçue, ont été laissés en terre, pendant 18 mois, à côté d'autres échalas *neufs* en chêne, à l'état ordinaire. Ce temps écoulé, les pointes des échalas préparés étaient absolument intactes, tandis que celles des échalas en chêne annonçaient un degré avancé de décomposition et cédaient sous la simple pression de l'ongle.

Malheureusement, l'huile lourde est très-inflammable, et il ne serait pas prudent d'en faire usage sur des bois destinés à entrer dans une construction; mais, pour tout ce qui est *échalas*, *perches de houblonnières, poteaux*, *etc., etc.*, elle est parfaite.

Elle trouverait également une application très-avantageuse dans la confection des instruments d'agriculture, par la lubréfaction de toutes les surfaces de joints, des assemblages, des mortaises, trous, etc., qui sont exposés à une pourriture plus ou mois rapide.

De la Pulvérisation des Engrais. — M. Menier n'a pas la prétention d'avoir inventé la pulvérisation qui est appliquée depuis longtemps d'une manière instinctive. Son but unique a été de substituer, en matière agricole, à la pulvérisation empirique, une formule scientifique qui en détermine et en règle l'emploi.

On sait que les plantes ne peuvent prospérer qu'à la condition de trouver dans le sol les substances minérales qu'exige leur constitution. Donc, ces substances n'ayant jamais été dans le sol ou n'y étant plus par suite d'épuisement, il s'agit de les y introduire ou de les y renouveler. Mais pour que les plantes profitent de ces substances, il est nécessaire que leur dissolution soit consommée.

Cela étant, il est clair que la pulvérisation ne pourra que hâter considérablement la dissolution desdites substances et par suite leur absorption par les plantes. Non-seulement la pulvérisation hâtera la dissolution, mais elle la rendra beaucoup plus efficace parce qu'elle l'*uni-*

formisera. M. Menier a trouvé cette formule caractéristique : « *la dissolution a lieu proportionnellement aux surfaces du solide en contact avec le liquide actif.* »

La pulvérisation scientifiquement appliquée serait une source de richesses inouïes pour l'agriculture. Se basant, par exemple, sur des expériences de M. Chevandier de Valdrôme, lesquelles prouvent qu'au moyen d'engrais calciques, on peut accroître la production annuelle d'une forêt de 30 à 40 pour cent, M. Menier pense que par la pulvérisation on obtiendrait de la forêt en seize ans le même rendement que par la méthode empirique en vingt-cinq ans. Il est d'avis que si les forêts de l'État, chez nous, étaient amendées par la pulvérisation, il en résulterait pour toute l'étendue de ces forêts une augmentation annuelle de richesse évaluée à 350 millions.

Au surplus, la pulvérisation est très-pratiquée en Angleterre, et c'est à cela sans doute qu'il convient d'attribuer une partie de la supériorité considérable du rendement agricole chez nos voisins d'Outre-Manche.

Elle peut porter sur les substances les plus diverses, le feldspath qui donne de si bons résultats en Angleterre, les phosphates fossiles, les scories des forges, qui contiennent le plus souvent un peu de potasse, et enfin nombre de roches inutilisées jusqu'à présent, et encombrantes.

(Bien public).

Vins salicylés. — Les propriétés antizymotiques de l'acide salicylique le rendent très-important (1) pour la conservation du vin et de la bierre. Cet acide est également préconisé pour la conservation des aliments et surtout de la viande, des fruits et des légumes confits, *car il n'est pas nuisible à la santé. 25 centigrammes* d'acide salicylique suffisent pour empêcher un litre de vin de *tourner*; aussi certains industriels l'emploient-ils dans ce but. Nous avons du vin salycilé; il faut comme l'a dit M. G. Sée s'en défier, non point à cause du danger que pourrait présenter l'acide salicylique, mais parce que l'emploi de cet acide donne à des vins plus que médiocres une apparence de qualité qu'ils ne possèdent que superficiellement.

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1875, page 151, et 1877, pages 238 et 239.

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.

CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES

EN FRANCHE-COMTÉ

ÉTUDE HISTORIQUE

Par M. Ch. Thuriet.

(*Suite*)

CHAPITRE III.

LA CONFRÉRIE DE SAINT-GEORGES A VESOUL, A SALINS ET A BESANÇON.

Ce fut lors de la guerre de Dix-Ans (1632-1642) que les chevaliers de Saint-Georges cessèrent de se rendre à Rougemont pour leurs réunions solennelles. La peste de 1637 avait du reste jeté le plus triste deuil sur le pays, et Rougemont avait été incendié totalement le 12 mars 1632. (1)

Dans les années qui suivirent le traité de Munster, en 1648, traité qui eut pour résultat de donner un peu de tranquillité à notre province, jusqu'à la première conquête qu'en fit Louis XIV, en 1668, la confrérie de Saint-Georges se réunit plusieurs fois à Vesoul, ville qui avait et a encore ce saint pour patron.

Une statue équestre de saint Georges était placée sur une des tours de l'église de Vesoul. Labbey de Billy rapporte dans son *Histoire de l'Université*, que le 22 août 1518, un curieux phénomène de mirage avait frappé l'imagination du peuple. Au soleil couchant, on avait remarqué dans les nuages le spectre d'un soldat armé, la lance à la main, qui, suspendu en l'air sur un cheval fougueux, semblait menacer la ville. Cette figure, observée par tous les habitants de Vesoul, avait jeté l'effroi dans

(1) Voir notre *Étude historique sur le bourg de Rougemont.*

toutes les âmes; les églises se remplirent à l'instant de dévots épouvantés; la foule se répandit dans les rues en jetant les hauts cris. Dans cette circonstance, Claude Normand, l'un des citoyens les plus distingués, se mit à considérer attentivement le spectre, et, cherchant la cause naturelle de ce météore, ne tarda pas à s'apercevoir que ce spectre n'était autre chose que la statue de saint Georges placée sur le haut d'une tour de l'église, qui était peinte par réflexion et brillait ainsi dans la nue. Cette juste observation rendit le calme à ses concitoyens; mais l'évènement ne contribua pas peu à raviver dans la ville de Vesoul le culte de saint Georges. Néanmoins, nos chevaliers ne s'y réunirent pas longtemps. En effet, nous les retrouvons assemblés à Salins le 25 avril 1661. Ce jour là, ils décident que leur confrérie, qui depuis sa fondation devait se réunir tous les ans à Rougemont dans la maison de Philibert de Molans, leur fondateur, et dans l'église des Cordeliers y attenant (1), se réunira à l'avenir pour plus de commodité, à Besançon, au couvent des Grands-Carmes, fondé par un de leurs membres les plus illustres, Jean de Vienne. Le même jour, ils vendent à Gaspard de Moustier, *pour la conserver*, la maison de Philibert de Molans, dite le Quartier des Chevaliers de Saint-Georges, comme étant, ledit Gaspard de Moustier, un des seigneurs du voisinage dont la famille avait le plus marqué dans cet ordre depuis son origne (2).

(1) La chapelle des Chevaliers de Saint-Georges fut en effet transférée de l'église du château de Rougemont, devenue paroissiale, dans celle des Cordeliers, consacrée en 1457 sous le titre de *Notre-Dame-de-Grâce*.

(2) Achat fait par Gaspard de Moustier de la maison sise à Rougemont et ses aisances et appartenances, qui souslait appartenir à l'illustre confrérie de Saint-Georges, pour la somme de 800 francs, daté à Salins le 25 avril 1661, en l'assemblée de ladite confrérie. — Signé : De la Croix, notaire-secrétaire d'icelle confrérie. — Auquel est joint un traité fait par lesdits seigneurs confrères avec noble seigneur Melchior de Montagu, concernant ladite maison, daté à Dole le 21 décembre 1625. Signé : Hugonnin. (*Archives*

Les Chevaliers de Saint-Georges, qui avaient donné constamment l'exemple de la fidélité et du courage ne se démentirent point dans la double guerre que Louis XIV fit à la Franche-Comté, ayant dû rester définitivement maître de cette province. Louis XIV, après la conquête, loin de leur savoir mauvais gré de leur intrépide dévouement, leur accorda estime et confiance; et nous avons dit plus haut (1) que ce monarque leur permit de recevoir particulièrement leur serment de fidélité en corps assemblé et de porter désormais leur décoration à un ruban bleu, qui était sa couleur et celle de son grand ordre du Saint-Esprit. Ils obtinrent une marque plus grande encore de bienveillance de la part du roi Louis XV et Louis XVI, qui leur adressèrent leurs portraits en pied, portant pour inscription sur l'un et sur l'autre : « *Donné par le roi aux Chevaliers de Saint-Georges de son comté de Bourgogne.* » Le prince de Condé, leur protecteur spécial, les gratifia du même honneur. Ces portraits décoraient leur superbe salle d'assemblée sise alors au cloître des révérends pères Carmes de Besançon. La frise des boiseries de cette salle était aussi ornée de la série des écus blasonnés des chevaliers existants, avec leurs inscriptions cantonnées de leurs quatre quartiers, que l'on descendait à l'époque de leur décès pour être, aux termes des statuts, portés en cérémonie à l'église, et présentés à l'offerte de leurs obsèques, puis suspendus à leur rang dans la nef où l'on en voyait une multitude qui avaient longtemps décoré la chapelle

de la maison de Moustier, au château Bournel.) — 17 juillet 1669, — bail pour 9 ans, par Marguerite de Crosey de la même maison, à Berndet, pour 12 francs par an. — *Ibid.*

On ne saurait dire ni quand ni comment cette maison de Philibert de Molans, qui a été le berceau de la Chevalerie de Saint-Georges en Franche-Comté, est sortie du patrimoine de la famille de Moustier.

(1) Chapitre II.

de Rougemont et qui dataient de plusieurs siècles. Cette même nef, tapissée des blasons des chevaliers de Saint-Georges, était aussi pavée de leur tombes, « comme s'ils eussent voulu réunir en ce lieu les emblèmes de la vanité humaine au témoignage de son néant. »

Un grand nombre de chevaliers de Saint-Georges ont été aussi inhumés à Rougemont, soit dans la chapelle du château, soit dans celle des Cordeliers (1).

Nous avons maintenant à parler des statuts de la Chevalerie de Saint-Georges lus et arrêtés à l'assemblée générale du 25 avril 1768. Nous ne reproduirons dans l'analyse de ces nouveaux statuts que ce qui constituera réellement une innovation aux statuts des XV[e] et XVI[e] siècles analysés ci-dessus.

L'assemblée de Saint-Georges, est-il dit dans ces nouveaux réglements, ayant été instituée autant pour animer les chevaliers à défendre la religion que pour maintenir par leurs exemples les peuples dans l'obéissance due au souverain, nul chevalier ne sera admis désormais qu'il n'ait prononcé le serment ci-après sur les saints Évangiles, après que lecture lui aura été faite des statuts.

Formule du serment des Chevaliers de Saint-Georges.

Demande. Ne promettez-vous pas sur les saints Évangiles de Dieu et sur votre honneur de professer en tout et partout la foi catholique, apostolique et romaine?

Réponse. Oui, je le jure et promets.

Demande. Ne promettez-vous pas aussi d'être fidèle sujet du roi, de chercher en toute occassion sa gloire, d'empêcher qu'au-

(1) Voir dans notre *Etude historique sur le bourg de Rougemont,* le chapitre intitulé : Couvent des Cordeliers.

cun tort ne lui soit fait, d'employer à cet effet votre vie jusqu'au dernier moment, et d'observer les statuts de l'Ordre?

Réponse. Oui, je le jure et promets.

Demande. Ne promettez-vous pas, conformément aux statuts de l'Ordre, de prêter appui et secours à vos frères d'armes, et de vous comporter en tout dans ledit Ordre en preux, loyal et vaillant chevalier?

Réponse. Oui, je le jure et promets.

Statuts de réception des Chevaliers de Saint-Georges.

Art. 1er. — Ne seront admis dans la chevalerie que des gentilshommes de nom et d'armes, lesquels, après avoir fait preuve de leur noblesse, prêteront le serment ci-dessus entre les mains *du Gouverneur de la province*, s'il est présent à l'assemblée, ou entre les mains du gouverneur de la Chevalerie. En jurant d'observer les statuts actuels de l'Ordre, ils s'obligeront en même temps à observer ceux qui seraient faits à l'avenir, quand même ceux-ci auraient été délibérés en leur absence ou contre leur avis.

Art. 2 — Les prétendants à la Chevalerie présenteront requête à l'assemblée générale, en joignant à leur demande l'inventaire de tous leurs titres, avec leurs arbres généalogiques, peints et blasonnés.

Art. 3. — Deux commissaires examineront les pièces et feront leur rapport sur la situation des prétendants.

Art. 4. — Les prétendants justifieront leur noblesse de *seize quartiers* et de 130 ans. (1)

. . . .

(1) On était admis primitivement après avoir fait preuve de 4 quartiers seulement. On estimait ces 4 quartiers suffisants, parce que le gentilhomme est celui dont le père et l'aïeul étaient nobles, *patre et avo consulibus*. Ainsi, des quatre quartiers, l'un était celui du père de l'aspirant, l'autre



Art. 10. — Aucun prétendant ne sera reçu qu'il ne soit connu pour catholique, sujet du roi, né ou domicilié dans la province de Franche-Comté, homme de probité sans reproche, agréable à la compagnie, et âgé au moins de 16 ans. Dès qu'il aura prêté serment, le gouverneur de l'Ordre lui donnera l'accolade, selon la forme chevaleresque, lui remettra en main le baudrier et la décoration de la Chevalerie de Saint-Gorges, et l'exhortera de continuer à vivre en gentilhomme et en fidèle vassal de son souverain.

. . . .

Art. 12. — Le nouveau reçu payera 300 livres au trésorier de l'Ordre, avant de prêter serment......

Art. 13. — Si un chevalier savait quelques défauts dans les preuves du gentilhomme prétendant, il sera obligé en honneur d'en donner avis à l'assemblée lorsque les commissaires feront leur rapport, et le secret sera inviolablement gardé de tout ce qui se passera dans les assemblées.......

Art. 15. — On admettra dans ladite Chevalerie deux ecclésiastiques de chacun des colléges nobles de la province, pour y représenter, en cas de besoin, les intérêts de leurs chapitres, lesquels ont toujours été soutenus et protégés par les chevaliers de Saint-Georges; ces ecclésiastiques prétendants feront les preuves accoutumées, bien qu'ils les aient déjà faites pour entrer dans les chapitres dont ils sont membres.

. . . .

celui de sa mère, le troisième celui de la mère de son père et le quatrième celui de l'aïeule maternelle. Ce sont ces quatre quartiers que l'on voit communément représentés sur les tombes des gentilshommes par des armoiries qui sont aux quatre coins : celles du père et de la mère en haut et les armoiries des aïeules paternelles et maternelles en bas.

(Dunod, *Idée de la Noblesse*).

Statuts de Police intérieure.

ART. 1er. — Dans tous les temps, la noblesse assemblée sous l'invocation de saint Georges, sera présidée et gouvernée par un de ses membres, élu à la pluralité des voix, qui portera le titre de Gouverneur. Cette charge sera à vie.

ART. 2. — La mort du Gouverneur arrivant, l'élection de son successeur se fera à la plus prochaine assemblée générale, et, jusqu'au temps de cette élection, le plus ancien chevalier de ceux *qui composent le conseil (vide infrà)* fera les fonctions de gouverneur.

ART. 3. — Il se tiendra chaque année une assemblée générale à Besançon, dans la salle des Carmes, qui a été construite à cet effet, le premier dimanche après la fête de saint Georges.

ART. 4. — Ceux qui ne pourront se trouver à l'assemblée générale, seront obligés de s'excuser par une lettre au corps ou adressée à l'un des particuliers, qui présentera les excuses à la compagnie. L'assemblée jugera si elles sont suffisantes. Si elles ne sont pas admises, on invitera par lettre le chevalier en défaut à se trouver plus régulièrement aux assemblées, et si, sur des prétextes légers, il continuait à s'en absenter, il serait rayé du nombre des chevaliers. (1)

ART. 5. — Il sera nommé tous les ans, par rang d'ancienneté, un chevalier avec le titre de Bâtonnier, sous l'autorité du Gouverneur; il sera chargé de tous les frais de l'assemblée, évalués à 500 livres, qu'il remettra à cet effet au trésorier de l'Ordre......

ART. 7. — Si un chevalier était fait prisonnier, tous les autres seront obligés de contribuer de tout leur pouvoir à son élargis-

(1) Cette disposition, quoique sévère, est moins rigoureuse que celle des anciens statuts.

sement, pourvu toutefois qu'il n'ait pas été arrêté pour cause de lèze-majesté divine et humaine; ils empêcheront, autant qu'il sera en eux, qu'il ne soit fait aucun tort aux veuves, enfants, pupilles ou mineurs des chevaliers décédés, dont il seront tenus de soigner les intérêts comme les leurs propres; et à cet effet, il sera nommé dans l'assemblée générale de chaque année deux chevaliers dans chacun des deux baillages de la province pour y veiller.

Art. 8. — A la mort d'un chevalier, chaque confrère, après avoir été averti de son décès, sera tenu de faire dire trois messes pour le salut de son âme.......

Art. 12. — S'il pouvait arriver qu'un chevalier, par sa mauvaise conduite ou par des actions qui blesseraient l'honneur et la probité, se mit dans le cas de se rendre indigne du titre de chevalier, il serait rayé et pour jamais exclu.......

Art. 15. — Un conseil nommé par l'assemblée générale, et composé de 8 chevaliers avec le gouverneur, décidera des affaires urgentes pendant le cours de l'année.......

Art. 17. — Un chevalier ecclésiastique fera un discours dans toutes les assemblées générales. Un autre officier de la Chevalerie sera le trésorier de l'Ordre. Enfin deux Secrétaires seront choisis à la pluralité des voix.

Statuts de Cérémonial.

Art. 1er. — Toutes les fois que l'assemblée générale se tiendra, 4 chevaliers seront députés auprès du Gouverneur de la province pour le prier d'assister à la réunion.

Art. 2. — S'il veut s'y rendre, les 4 députés l'accompagneront. Il prendra le rang dû à sa charge et au souverain qu'il représente, lequel est le chef de la Chevalerie.

Art. 3. — Les évêques, chevaliers de l'Ordre, auront séance immédiatement après le Gouverneur de l'Ordre, dans des fauteuils placés à sa gauche..... Le jour de la solennité de la fête de saint Georges, les chevaliers iront au pied de l'autel baiser les reliques entre les mains de l'évêque qui pontifiera..... En l'absence du Gouverneur, son fauteuil restera vacant, et l'archevêque de Besançon, s'il est chevalier, présidera, sinon le plus ancien séculier du corps remplira cette fonction.

Art. 5. — Comme Messieurs du Magistrat de la ville de Besançon ont coutume d'envoyer deux de leurs Échevins en robe violette avec le Secrétaire, pour complimenter l'assemblée, on les enverra recevoir à la première porte du cloître des Carmes, par deux chevaliers qui les introduiront dans la salle, où on leur préparera deux fauteuils à la gauche du Gouverneur, et leur compliment fini, les mêmes chevaliers les reconduiront jusqu'à l'endroit où ils les auront reçus; et le lendemain, le Gouverneur enverra deux chevaliers pour remercier MM. du Magistrat. Ils seront reçus à l'entrée de l'Hôtel-de-Ville et reconduits de même.

Art. 6. — Lors du premier jour de l'assemblée, les PP. Carmes viendront en procession à la porte de la salle pour conduire les chevaliers à l'église, où les religieux chanteront les vêpres solennelles.

Art. 7. — Les chevaliers suivront deux à deux et seront appelés à haute voix par l'un de leurs Secrétaires, par leurs noms et surnoms, en commençant par les derniers de la liste, sans leur donner aucuns titres, afin de garder entre eux l'égalité.

Art. 8. — Les vêpres étant finies, les PP. Carmes ramèneront processionnellement les chevaliers jusqu'à l'entrée de leur salle.

Art. 9. — Le lendemain, tous les chevaliers s'assembleront dans leur salle, à 7 heures du matin, pour y travailler aux affaires

du corps et entendre le rapport de tout ce qui se sera passé pendant le cours de l'année dans leur conseil, soit pour leurs intérêts communs, soit pour ceux des abbayes de noblesse de la province, tant d'hommes que de filles. (1)

Art. 10. — A dix heures, les PP. Carmes viendront en procession pour reconduire l'assemblée à la grand'messe.

Art. 11. — Tous les chevaliers iront à l'offertoire, et seront appelés cette fois en commençant par le Gouverneur, le Bâtonnier et ensuite les plus anciens chevaliers.

Art. 12. — A deux heures, nouvelle réunion des chevaliers dans leur salle pour y travailler aux affaires de la Confrérie, jusqu'à l'heure des vêpres.......

Art. 13. — Au *Magnificat,* quand on chantera : *Deposuit potentes de sede et exultavit humiles*, le Bâtonnier s'approchera de l'autel avec le chevalier qui doit remplir sa place l'année suivante, et s'étant tous les deux mis à genoux, l'évêque officiant prendra des mains du Bâtonnier les marques de sa dignité et les remettra à son successeur; après quoi le nouveau Bâtonnier ira prendre la place de son devancier, et celui-ci la dernière.

Art. 14. — Les vêpres étant finies, on chantera les vigiles des morts pour le repos des âmes des chevaliers décédés.......

Art. 15. — Le lendemain matin, à 7 heures, nouvelle réunion des chevaliers dans leur salle. Le travail des affaires communes une fois achevé, quatre députés seront envoyés au Gouverneur de la province pour lui dire que la compagnie étant sur le point de se séparer, ils lui viennent demander s'il n'a rien à ordonner pour le service du roi.......

Art. 18. — Après la messe et l'offertoire des défunts, tous

(1) Les dames chanoinesses de Baume étaient affiliées à la Confrérie de Saint-Georges. Mgr Besson, *Mémoire historique sur l'abbaye de Baume.*

les chevaliers signeront le livre des délibérations, puis ils se sépareront.......

Tels sont ces statuts de 1768, signés : M[is] de Grammont, Gouverneur, etc., et Giraud, Secrétaire. Ils se trouvent publiés en entier dans l'ouvrage de Saint-Mauris, intitulé : *Aperçu succinct sur l'Ordre des Chevaliers de Saint-Georges* (1).

CHAPITRE IV.

RÉVOLUTION, ÉMIGRATION DES CHEVALIERS, RESTAURATION DE L'ORDRE, DISSOLUTION.

La Confrérie de noblesse des chevaliers de Saint-Georges était liée trop étroitement à la monarchie pour ne pas partager sa destinée à la fin du XVIII[e] siècle et au commencement du XIX[e].

Donnons au moins à l'un de ses membres (2) la consolation de proférer à ce sujet une plainte touchante.

« Six siècles de gloire et de pratique d'un dévouement sans bornes à Dieu, au roi et à la patrie semblait devoir assurer sans doute à cet Ordre un meilleur sort..... Elle fut donc proscrite par la révolution, cette fraternité d'armes essentiellement protectrice des pauvres et des malheureux, qui eut toujours l'honneur pour but et la vertu pour guide, dont les membres ne réclamèrent jamais d'autre privilège que d'être toujours les premiers au danger pour protéger et défendre leur souverain et leur patrie. »

Les chevaliers de Saint-Georges, et comme corps, et comme individus, s'étaient prononcés énergiquement en toutes circonstances contre les tendances révolutionnaires. En 1792, la plupart de ces gentilshommes, et quoique plusieurs fussent déjà

(1) Vesoul, in-8° bas, 1833, pages 33 et suivantes.
(2) Saint-Mauris, loc. cit.



plus que septuagénaires, quittèrent la France au nombre de 81, pour aller se joindre à l'armée du prince de Condé. Ce n'est pas sans avoir longtemps hésité qu'ils se décidèrent à prendre cette grave résolution. Combien de fois, dans ces temps malheureux, on les surprit se disant les uns aux autres avec effroi :

Numen abire jubet; prohibent discedere leges.

Ceux qui formaient alors à Besancon le conseil permanent, voulurent, avant de s'exiler, mettre en sûreté les archives, les portraits donnés par les rois, les décorations et autres trophées de leur Ordre. En conséquence, ils les firent porter de nuit chez une dame de cette ville, dévouée à la cause royale, espérant que son sexe la mettrait plus à l'abri des suspicions et des recherches. Mais cette dame étant morte peu d'années après, et ayant été sans doute obligée de livrer aux flammes le dépôt qui lui avait été confié, les chevaliers de Saint-Georges n'en retrouvèrent aucune trace à leur rentrée en France après la tourmente révolutionnaire.

A la Restauration, un article de la Charte octroyée, portant que « *l'ancienne noblesse reprendrait tous ses titres*, » les chevaliers de Saint-Georges survivants voulurent renouveler leur antique association. Ils se trouvaient alors réduits à 25. Leur premier devoir fut de nommer cinq commissaires à l'effet de procéder, un peu sommairement cette fois, à de nouvelles admissions, conformes néanmoins aux rigoureuses conditions exprimées par les statuts. Trente-deux candidats furent ainsi admis et inscrits aux registres, en 1816.

Cette restauration de la Chevalerie de Saint-Georges fut aussi éphémère que celle de la monarchie.

Le dernier de ses Gouverneurs fut Charles-Emmanuel-Polycarpe, marquis de Saint-Mauris, reçu en 1787 et élu Gouverneur

de l'Ordre à l'unanimité, en 1823. Afin de donner à ses confrères une preuve de sa reconnaissance et un hommage de sa vénération pour leur noble confrérie, il publia en 1833, à Vesoul, un livre rempli de recherches savantes et minutieuses sous ce modeste titre : *Aperçu succinct sur l'Ordre des Chevaliers de Saint-Georges,* suivi de ses statuts et règlements et de la liste de tous les gentilshommes de notre province qui y ont figuré, depuis Philibert de Molans jusqu'au comte de Laubespin, reçu le dernier en 1817. C'est après la révolulion de juillet 1830 que la Chevalerie de Saint-Georges a cessé d'exister.

(A suivre.)

LISTE

DES CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES (1).

Donnons d'abord, d'après Saint-Mauris, les noms des *nobles* et *puissants* seigneurs désignés dans une charte de 1366, d'Aimont, archevêque de Besançon, lesquels sont *présumés* avoir fait partie de la Confrérie avant sa restauration par Philibert de Molans.

Philibert de Portier-Frolois,
Renaud de Reculot,
Ferry de Ludre,
Hugues de Châlon, marié à Blanche de Genève,
Louis de Châlon, marié à Marguerite de Vienne, frère du précédent, chevalier croisé,
Tristan de Châlon, marié à Jeanne de Vienne,

(1) La liste des membres de la Confrérie de Saint-Georges est le complément nécessaire de l'étude que nous publions, mais cette liste a des proportions telles, qu'elle formerait la matière de deux feuilles de notre Bulletin. Pour remédier à ce qu'aurait d'aride la publication de cette liste, remplissant à elle seule une de nos livraisons, nous avons pensé à la diviser, en la répartissant également à la suite de chaque partie de cette étude. La liste complète reprendra sa place, comme pièce justificative, dans le tirage à part, édition de luxe, que nous ferons de l'histoire de la Confrérie de Saint-Georges.



Jacques de Vienne, gardien de Bourgogne, marié à Marguerite de la Roche-Nolay,

Henri de Vienne, chevalier banneret, marié à Jeanne de Gouhenans,

Vaucher de Vienne, chambellan du duc de Bourgogne, marié à Isabeau d'Estouteville,

Jean de Vienne, *le célèbre.* Devise : *A bien tout vienne,*

Hugues de Vienne, frère de Jacques, chevalier banneret, marié à Alix de Faucogney,

Jean de Bourgogne,

Jean de Vergy, marié à Paule de Miolans,

Hérard du Châtelet, marié à Oudette de Chauvirey,

Charles de Poitiers, comte de Saint-Vallier, marié à Simonne de Méry,

Henri, comte de Montbéliard, marié à Agnès de Bourgogne,

Etienne de Montbéliard, son fils, marié à Marguerite de Châlon,

Jean de Montfaucon, chevalier, seigneur du Château-Vieux de Vuillafans,

Thiébaud de Blamont, gardien de Bourgogne,

Guillaume de Caseolo,

Thiébaud de Neufchâtel,

Jean du Saix,

Gui de Toulongeon,

Henri, sire de Villersexel, comte de la Roche, marié à Guillemette de Vergy,

Jean de la Rochelle,

Philibert, sire de Bauffremont, marié à Jeanne de Jonvelle,

Humbert de Rougemont, chevalier, gouverneur du comté de Bourgogne, marié à Agnès de Durnes,

Jean de Vaudrey, seigneur de Montjoie,

Hugues d'Achey,

Anselme de Salins, chancelier de Bourgogne, marié à Jeanne de Montferrand,

Jean de Salins, marié à Mahaut de Belvoir,

Othon de Salins, frère des deux précédents,

Jean de Colligny,

Jean de Neialo,

Simon de Poligny, chevalier,

Jacques de Granson, chevalier, sire de Pesmes, marié à Margue-

rite de Vergy,
Renaud de Victorio,
Thiébaud de Scey-Setho,
Amoroux de Faletans, marié à Marie de Malpertuis,
Etienne d'Arcey,
Etienne de la Baume, marié à Huguette de Bauregard,
Jean, sire de Cusance, marié à Isabelle de Belvoir,
Jean de Quingey,
Odo de Quingey, bailli-général du comté,
Jean de Brandeduno,
Guy de Vautravey,
Jean de Montmartin, gardien de Bourgogne, marié à Ailix Mouchet,
Jean de Verra,
Philippe de Jonvelle,
Pierre d'Oise,
Jeoffroy de Baujeu, marié à Agnès de Faucogney,
Le seigneur de Rahon,
Guy de Cicon, chevalier,
Jean de Thoraise,
Jean de Rye, marié à Yolande de Belvoir,
Thiébaud de Rye, frère du précédent,
Jean d'Arguel,
Guy de Châtillon, homme d'armes,
Jean de Thurey,
Renaud de Avé,
Etienne Mochet,
Jacques Mochet, fils du précédt, marié à Jeanne de Montmartin,
Etienne de Laissey,
Guillaume de Montrichard,
Jean de Nans, marié à Jeanne de Vienne,
Thiéry de Malelaire,
Hugues de Cromary,
Etienne de Velaime,
Gérard de Clairon, chevalier,
Henri de Raincourt,
Thiéry d'Avenne,
Jean, dit Deguoyo,
Henri de Grandvillaire,

Philippe de Montmoustier,
Renaud de Leugney,
Jean de Montbozon,
Jean de Velle,
Jean de Vaucher de Chauvirey, marié à Anne de Nans,
Guillaume d'Abans,
Thiébaud de Montbozon,
Philippe de Mairey,
Renaud de Germigney,
Jean de Cassanco,
Richard, sire de Saint-Mauris-en-Montagne, chevalier, membre du Conseil d'Etat de régence du duc Philippe de Rouvre, en 1349,
Jean de Grassat,
Henri de Rosières,
Othon d'Acollans,
Simon de Saint-Aubin.

Ce qui fait 88 personnages, dont les noms ne figurent pas dans la liste ci-après, quoique plusieurs bonnes raisons permettent de croire que ces seigneurs étaient des chevaliers de Saint-Georges. On trouvera d'ailleurs dans la liste suivante nombre de fils des seigneurs dénommés dans celle-ci (1).

CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES DEPUIS LA RESTAURATION DE CET ORDRE PAR PHILIBERT DE MOLANS, JUSQU'A SA DISSOLUTION.

Philibert de Molans, restaurateur, Bâtonnier, puis *Gouverneur de l'Ordre,*

(1) Parmi les noms des membres fondateurs dont Gollut a aussi dressé une liste, on voit figurer trois femmes : 1° dame Henriette de Vienne-Neublans, épouse de Humbert, sieur de Rougemont; 2° dame Jeanne de Chauvirey, dame de Beveuges, femme de Henri d'Accolans; 3° et Jaquette de Rougemont, femme de Philibert de Molans. Cette dernière, dit Saint-Mauris, était décorée de l'Ordre de Saint-Georges en faveur de sa maison.

On lit aussi dans le *Mémoire historique* de Monseigneur Besson sur l'abbaye de Baume-les-Dames, page 98, que les chanoinesses de Baume étaient affiliées à la Confrérie de Saint-Georges.

Henri d'Accolans, chevalier, homme d'armes en 1414, seigneur de Beveuge,

Jean, sire d'Andelot, homme d'armes, mort en 1489; il fut au nombre des chevaliers qui installèrent l'archevêque en 1440. Devise : *Les combats sont mes ébats*,

Thiébaud d'Asuel, mort en 1476, *f.* 1440, (1)

Jean d'Asuel, chanoine de la métropole, *f.* 1440,

Pierre de Bauffremont, petit-fils de Philibert, porté dans la liste précédente, baron de Charny, chevalier-banneret, homme d'armes en 1413, chevalier de la Toison-d'Or, lieutenant-général du duc de Bourgogne. Il avait pour cri d'armes : *Dieu aide au premier chrétien*, mort en 1451,

Antoine de Baumotte, chevalier, seigneur de Savigny, *f.* 1440, mort en 1476,

Nicolas de Butte, homme d'armes en 1417, m. en 1472, *f.* 1440.

Pierre de Bressey, mort en 1462, *f.* 1440,

Nicolas de Buffignécourt, *f.* 1440,

Jean de Charmes, homme d'armes en 1417,

Guillaume de Chauvirey, comte de Lyon, fils de Vaucher, porté dans la liste précédente, *f.* 1440, mort en 1476,

Jeanne de Chauvirey, mariée à Jean de Vaudrey, seigneur de Beveuge, aussi chevalier de Saint-Georges (voir liste précédente),

Othenin de Clairon, seigneur dudit lieu et Lomont (petit-fils de Gérard), signa le traité de 1451. Devise : *Sonne haut, clairon, pour l'honneur de ta maison*,

Simon de Clairon, chevalier et seigneur de Clairòn,

E. de Chevigney,

Philippe de Conflans, chevalier, homme d'armes en 1414.

Etienne de Dompré,

N. de Friant-de-Faverney, *f.* 1440, mort en 1471,

G. de Friant,

Guillaume de Gevigney, seigneur de Genevreuille,

Thomas de Grammont, chevalier, homme d'armes en 1405, seigneur de Fallon, Villechevreux, Gesans, chambellan du duc. Devise : *Dieu aide au gardien des rois*. Contribua par ses libéralités à l'établissement de l'église des Cordeliers de Rougemont, et fut inhumé au cœur de cette église dans l'habit de saint François,

(1) Par ce signe (*f.* 1440.) on désignera les chevaliers qui assistèrent à l'installation de l'Archevêque, en 1440.

Thiébaud de Grammont, chevalier, seigneur de Gesans, *f.* 1440,

J... d'Haguembach,

Pierre d'Haguembach, d'une ancienne maison chevaleresque de Suisse, *f.* 1440, grand-bailli d'Auxois, gouverneur du comté de Ferrette pour le duc de Bourgogne; accusé de vexations, même de cruautés dans l'exercice de ses fonctions, il fut arrêté à Brisach, dans une émeute, puis transporté et livré à Sigismond, duc d'Autriche, lequel, par infraction odieuse et formelle du droit des gens et des nations, fit convoquer une sorte de tribunal composé de 27 juges, dont 16 chevaliers et 11 prud'hommes, choisis dans chacune des principales villes d'Alsace et de Suisse, qui, à force de supplices, extorquèrent des aveux d'après lesquels il fut condamné à être décapité, sa sentence ne devant lui être lue, qu'après avoir été dégradé de la Chevalerie de Saint-Georges, dépouillé des décorations et insignes de cet Ordre, et également déclaré indigne d'être admis dans tout autre corps de chevalerie et emploi militaire; — horrible catastrophe qui eut des suites de vengeance déplorables et sanglantes.

(Voir Paradin, Dunod, Gollut, etc.)

Reçu en 14.., exécuté en 1474,

Al. de Hung,

E. de Lantenne,

Elion de Lantenne, abbé de Lure et de Mürbach, prince du Saint-Empire romain, *f.* 1440,

Jean, sire de Leugney, mort en 1476, fils de Renaud (liste supra) et de Jeanne de Laviron,

Huguenin de Longeville,

F. de Longeville,

Etienne de Montmartin, mort en 1470, *f.* 1440,

Etienne de Montrost,

Guyot de Mont-Saint-Ligier, *f.* 1440,

Jean de Moustier, mort en 1460,

Jean de Nans, chanoine de la métropole, *f.* 1440, mort archevêque de Paris,

Claude de Nans,

Renaud, sire de Noidans et Mailley, *f.* 1440,

Guillaume, sire d'Orsans, marié à Catherine de Leugney,

Renaud d'Orsans, maréchal-héréditaire de l'archevêché, marié à Jeanne de Lantenne, mort en 1456,

Simon d'Orsans, seigneur d'Orsans, Lomont et la Neuvelle, échanson de Philippe-le-Bon et maréchal-héréditaire, *f.* 1440, signa le traité de 1451, mort en 1473,

Jean de Port,

N. de Quingey, homme d'armes en 1402, *f.* 1440, mort en 1457,

N. de Ray, *f.* 1440, mort en 1468,

Perrin de la Roche,

P. de Ronchaut, *f.* 1440,

Pierre de Rougemont, homme d'armes,

Humbert, baron de Rougemont, chevalier, sire d'Usie, marié à Alix de Neuchâtel,

Jean-Guillaume de Rougemont, homme d'armes en 1414, baron de Rougemont, sire d'Usie, marié à Etiennette de Saulnot,

Jacquotte de Rougemont, décorée de l'Ordre de Saint-Georges en faveur de sa maison,

Jacquot de Rougemont, mort en 1476,

Thiébaud, sire de Rougemont, chevalier-banneret, h. d'armes en 1418, croisé, mort en 1476, marié à Gauthière de Saulx, *f.* 1440,

Humbert de Rougemont, marié à Henriette de Vienne, dame de l'Ordre de Saint-Georges,

Jean de Rye, seigneur de Trichâtel, grand-échanson du duc Philippe-le-Bon, chevalier-banneret, capitaine d'hommes d'armes, *f.* 1440, mort en 1463,

Etienne de Say, seigneur de la Tour-de-Say et à Lisle, marié à Alix de Mollans, mort en 1458,

Henri de Saint-Aubin, homme d'armes, seigneur de Conflandrey, *f.* 1440,

Etienne, seigneur de Saint-Martin, homme d'armes en 1358,

Marc de Saint-Mauris-en-Montagne, seigneur de Peseux, fils de Richard (liste supra), reçu en 1400, mort en 1426. Cri : *Plus de deuil que de joie*. Devise : *Antique, fier et sans tache,*

Jean de Saint-Mauris-en-Montagne, neveu du précédent, marié en 2[e] noces à Louise de Rougemont, seigneur de Saint-Mauris, Cour, Fleurey, Sancey, homme d'armes en 1427, *f.* 1440, écuyer et chambellan du duc de Bourgogne, inhumé en 1483, à Saint-Mauris, sépulture de famille,

Thiébaud de Saint-Mauris, cousin du précédent, sire de Mathay, Bermont, Roye, homme d'armes, puis capitaine et gouverneur de Neuchâtel et de Lisle, mort en 1482,

Pierre, seigneur de Seroz,

Jean de Soubmostier,

Jean de Thoraise, seigneur de Torpes,

Nicolas de Vair,

Jean de Vaudrey, homme d'armes en 1414, s[r] de Beveuge, marié à Jeanne de Chauvirey, dame de l'ordre de Saint-Georges, *f.* 1440, mort en 1458. Devise : *J'ai valu, vaulx et vaudrey,*

Jacques de Vennes, sire du château-fort et de la terre de Vennes. Voir la légende du Veneur dans l'*Album Franc-comtois* de 1842, par Clovis Guyornaud,

Huguenin de Vercel, mort en 1459, *f.* 1440,

Pierre de Vercel, seigneur de Goux, *f.* 1440,

Ch. de Vercel,

Henri de Vesoul, seigneur de Frotey, homme d'armes en 1414,

Henriette de Vienne, fille de Henri, liste supra, mariée à Humbert de Rougemont,

Hugues de Vuillafans, homme d'armes en 1414, seigneur de Pelapucin, Say, conseiller du duc, capitaine et bailli de Neuchâtel, *f.* 1440, marié à Jeanne d'Arlay. Cri : *Honneur,*

Pierre de Vy, seigneur de Vellefrie et Grange,

Jean de Vy, dit Burlatte, h. d'armes en 1358, s[r] de Cubrial,

Jean de Vy, dit le Vieux, marié en 1415 à Agnès de Sélany, mort en 1456,

Jacob de Vy,

Jean de Vy, dit le Jeune, seigneur d'Aucelle, Longevelle, Saulx, marié en 1444 à Jacquette de Rougemont,

Jean de Vy, seigneur d'Aucelle, Saulx, Longevelle, marié à Madeleine de Lantenne,

Jacques de Vy, dit Burlatte,

Guy de Vy, marié à Alix de Romain, *f.* 1440,

N.-B. — Les dates suivantes sont certaines, ayant été prises sur les registres. (Saint-Mauris.)

Simon d'Orsans, seigneur dudit lieu, Lomont, la Neuvelle, etc., échanson de Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne, marié à Marie de Lantenne, reçu en 1449, mort en 1476,

Thiébaud de Rougemont, archevêque de Besançon, prince du Saint-Empire Romain, etc., reçu en 1449, mort en 1476. *(Voir n° 52),*

Huguenin de Vuillafans, sire de Say, reçu en 1449, mort en 1471,

Etienne de Scey, seigneur de Chantonnay, 1449-1458,

Antoine, sire de Montmartin, gouverneur et bailli-général du comté de Bourgogne, 1450-1476,

Renard de Bressey, 1450-1451,

Jean de Leugney, 1452-1470,

Jean d'Andelot, écuyer d'écurie du duc Philippe, marié à Jeannette d'Aigremont, 1452-1471,

Huguenin de Verchamps, dit Bagnolet, 1455-1478,

Etienne de Grammont, seigneur dudit lieu, Grange, Châtillon, Fallon, Roche, etc., 1456-1496,

Jacques de Vy, 1457-1481,

Jacques, sire de Montmartin, homme d'armes en 1414, armé chevalier après la bataille de Gaüre, commandait cent lances à la prise de Bauvais, maréchal-des-logis à la guerre de Liège, par le duc Charles, reçu en 1463, mort en 1472,

Jacquot de Venèvre, 1463-1478,

(A suivre).

CONCOURS LITTÉRAIRE DE 1877.

Messieurs,

Le Concours littéraire de 1877 n'a donné aucun travail en prose, je le regrette, nous n'avons reçu que des poésies. Pour ne parler que des concurrents qui ont obtenu des prix ou des mentions honorables, je vais examiner successivement leurs pièces par ordre de mérite.

La première place revient sans contredit à l'auteur d'*Ève de Cotebrune* ou *le Chanteur noir*. L'ensemble de sa poésie est bien conduit; le détail en est parfaitement soigné. Il n'y a pas de langueur, pas de mollesse : le sujet est vivement écrit et contient de belles peintures. La plupart des vers sont joliment tournés ; en somme, on sent partout un certain entrain qui charme et qui séduit.

La légende, d'ailleurs, demandait à être traitée d'abord avec enjouement; le diable se faisant trouvère pour corrompre *Ève de Cotebrune*, voilà qui est assez original, et, quoique l'histoire finisse par tourner au tragique, il y avait là un côté comique, ou plutôt

grotesque, que l'auteur de cette pièce a parfaitement fait ressortir dans la première partie de son récit. Le portrait du diable trouvère n'est pas trop mal dessiné.

Ce cavalier était très-beau, je vous assure,
Quoique bien pâle fut sa douteuse figure.
Ses yeux d'un sombre feu rayonnaient, — et sa voix
Ravissante, charmait et troublait à la fois.

On ne connaissait point cet étrange trouvère
Aux chants de séraphin, aux regards de vipère.
Eh! qu'importe? il était si doux de l'écouter
Que de sa loyauté nul n'eut osé douter.

Ce pèlerin vraiment racontait des merveilles,
Il revenait d'Asie aux rives sans pareilles,
Du Calvaire il avait fait le tour à genoux,
Et de la Sainte-Croix il rapportait trois clous.

Il y a encore beaucoup d'autres vers qui mériteraient d'être cités, mais je m'arrêterai là, en vous demandant l'insertion de cette poésie au Bulletin; c'est un droit de primauté. Critiquons en passant certain abus d'épithètes qui ralentit de temps en temps la marche rapide du récit.

Le second rang, peu distant du premier, est assigné à l'auteur des deux poésies intitulées : *la Vierge sanglante* et *la Conscription en Alsace.*

Il y a beaucoup de souffle et d'ampleur dans *la Vierge sanglante.* L'exorde est assez humoristique et nous fait pressentir qu'il ne faut pas prendre la chose trop au sérieux, ni s'en affecter; tout cela dit d'une façon fine et dégagée. La légende se résume ainsi : Un seigneur débauché, le sire d'Aigremont, blessé des refus de sa vassale, la belle Loïsa, la tue sous les yeux de son frère, pêcheur courageux qui maudit le seigneur assassin et le menace d'une terrible vengeance. Devenu vieux, le sire d'Aigremont veut, pour expier ses crimes passés, faire dresser une statue à la Vierge; un sculpteur se présente, qui, s'entourant d'ombre et de mystère, grave secrètement sur le marbre les traits de Loïsa, avec une tache sanglante à la poitrine. Le jour où la statue doit être dépouillée de son voile et paraître aux adorateurs, d'Aigremont arrive, reconnait avec terreur son ancienne victime et tombe frappé d'un coup de massue par l'artiste inconnu, qui n'est

autre que le frère de Loïsa, venant venger sa sœur. Cette légende, très-belle et très-intéressante, a été en général assez bien traitée. Les bons vers ne manquent pas : il y a même de longs passages qui se soutiennent sans faiblesse et dont je donnerai quelques exemples. On rencontre souvent des vers comme celui-ci, qui peint d'un seul trait le caractère vif et cruel du seigneur d'Aigremont.

Son cœur était de roc, et son âme de fange.

La chanson du sire de Champvans, que je vais citer en entier, est écrite avec légèreté.

Le sire de Champvans, une coupe à la main,
Se levant aussitôt, entonna ce refrain :
Echanson, holà ! verse à boire
Dans nos hanaps armoriés.
D'honneur véritable est l'histoire,
Or, messeigneurs, oyez ! oyez !
Certain barbon qu'à bon droit on renomme
Pour un bon gentilhomme
Revenait chevauchant sur son noir palefroi,
Rencontre jouvencelle à la joue empourprée :
Ah ! ah ! que faites-vous, la mie à la vesprée ;
Or, la belle, pleine d'effroi,
Répond : Beau sire, laissez-moi.
Le barbon, que l'amour enflamme,
Lui dit : Vrai Dieu, viens sur mon âme ;
Vois, là-bas, ce donjon flanqué de quatre tours ;
Viens-y régner, à toi mes serfs et mon domaine ;
Viens, je veux te parer des plus brillants atours ;
Suis-moi, la belle enfant, je le veux, je t'emmène.
— Non, non, preux chevalier, de Fergeux le pêcheur
Je suis la fiancée, à lui seul est mon cœur.

Elle s'enfuit, et voilà comme
Un comte, seigneur suzerain,
Près d'un minois ne vaut en somme
Le nez rougi de son vilain.

J'aime beaucoup aussi l'ironie des vers suivants, raillant la piété tardive du vieux seigneur.

Il est vrai qu'il fonda six-vingts messes par an
Pour les âmes souffrant encore au purgatoire,
Qu'il donna cent deniers au père révérend

Des moines de Citaux, pour faire à la mémoire
De la Vierge et des saints, deux neuvaines au moins.
Rien ne saurait manquer à ses pieux besoins;
Et quant aux trépassés de par sa noble lame,
Faute n'est pas à lui, si le diable a leur âme.

Vous le voyez, Messieurs, les qualités de cette poésie sont sérieuses, mais les défauts sont nombreux, le détail est souvent négligé, on y rencontre quelques hésitations, des images fausses, des traits de mauvais goût. Ainsi un exemple frappant éclate dès le commencement où on lit ces trois premiers vers :

J'aurais bien ce soir là mis le diable en volume,
Mon papier m'agaçait devant moi, blanc, uni,
Faisant *brelan* avec mon encrier, ma plume.

Cette image empruntée au jeu de cartes me semble d'un goût bien douteux. Cependant l'impression totale qu'on retire de la lecture de cette pièce est douce et agréable, ce qui prouve qu'à vrai dire, le bon l'emporte de beaucoup sur le mauvais.

Les mêmes qualités, les mêmes défauts se retrouvent dans *La Conscription en Alsace*. Seulement cette pièce a un tort de plus : c'est de traiter ce qu'on appelle un sujet rebattu, c'est de venir après toutes les poésies faites sur ce thème par tant d'illustres poètes contemporains qui ont reproduit soit à la scène, soit dans un autre genre, cette situation terrible et dramatique. Cependant il y a de beaux vers dans la pièce qui vous occupe aujourd'hui. Le discours du père qui envoie son fils en France au moment de la conscription prussienne, est d'une virilité sinistre et respire à chaque mot la haine et la vengeance. Nous n'avons aussi qu'à louer le patriotisme sincère et ardent qui anime cette poésie d'un bout à l'autre ; le nom de France y sonne bien, sans emphase et sans déclamation : on sent que c'est un cœur vraiment français qui a dicté ces vers.

Après ces trois pièces, le niveau baisse considérablement. Il y a de beaux traits et de bons vers dans la ballade franc-comtoise qui a pour titre : *Les Deux Muses*. Mais aussi que de strophes faibles et prosaïques ! Que de vers vides de sens, et, par surcroît de malheur, vides d'harmonie ! Je ne citerai que la strophe suivante, pour vous donner une idée des défauts qui gâtent un trop grand nombre de vers.

Contemple encore plus loin ce pays qui *rayonne*,
Hexagone étoilé comme une croix d'honneur,
C'est la France! Paris est sa riche *couronne*,
Avec tous ses *fleurons*, prodiges de splendeur,
Elle est de l'univers la *perle* qui rayonne.

Tous ces *fleurons*, ces *perles* et ces *couronnes* sont d'une banalité ennuyeuse; est-il donc impossible de rien dire sans répéter sempiternellement et à tout propos ces mots devenus ridicules par l'abus qu'on en fait depuis si longtemps? Je pourrais, Messieurs, vous citer encore d'autres graves défauts, mais je préfère les laisser de côté et vous parler un peu des qualités. Les descriptions gracieuses conviennent au talent de l'auteur *des Deux Muses*. Ainsi la meilleure partie de la poésie est celle où la Muse l'invite à chanter les plaisirs et la volupté. Là, il y a vraiment des vers bien faits, tandis que dans la seconde partie, où le poète est invité à élever son vol, la versification est embarrassée, monotone; les vers sont secs; on sent que le poète n'est pas à l'aise. Il y a toutefois quelques strophes passables, comme celle-ci par exemple :

Où sont des prés plus verts et de plus fraîches eaux?
Quel lac bleu du Tyrol a de plus doux rivages?
Quel fleuve est couronné de plus riants roseaux
Que le Doubs, le matin, dans l'or des paysages?
Où sont des prés plus verts et de plus fraîches eaux?

Mais elles sont rares et inférieures à celles de la première partie. J'en citerai quelques unes dont la coupe est agréable.

Ami, voici l'instant où tous les Djinns folâtres
Et les follets
Egarent dans la nuit les troupeaux et les pâtres
Loin des chalets.

Voici que pour rêver dans la plaine déserte,
Sort du rocher
Et vole sur les fleurs, la belle Dame-Verte,
Sans les toucher.

Sois sans crainte, je suis la Muse radieuse,
Fille des cieux,
Je te révèlerai la langue harmonieuse
Qui vient des Dieux.

Suis-moi; je veux t'ouvrir mes jardins poétiques
Si merveilleux,
Et tu te mireras dans mes palais magiques
Et mes lacs bleus.

. . . .

Des grappes de muguet, les Dryades coiffées
Te souriront;
Tu verras avec toi de ravissantes fées
Danser en rond

Viens couronné de fleurs par mes Nymphes rieuses,
Les soirs d'été,
Célébrer dans leurs jeux, dans leurs valses joyeuses
La volupté.

. . . .

Il y a de l'aisance et de la facilité dans ces vers, et cela rachète beaucoup de fautes.

Je n'en dirai pas autant des trois pièces que nous a envoyées M. Godin. Les défauts, il est vrai, y sont moins grands, moins tranchants, mais les qualités sont moindres également. La première de ces pièces, intitulée : *Un Comte Franc-Comtois*, renferme une situation très-dramatique, dont M. Godin nous a donné le sommaire et la morale, mais non la description. Un homme pauvre, misérable, couvert de haillons et de boue, vient interrompre comme un spectre sinistre, les chants d'une joyeuse société dont la fête tourne à l'orgie : tel est le sujet. M. Godin eût pu en tirer des effets saisissants et tragiques; il n'en a tiré qu'une pièce médiocre, monotone et froide. Le dénoûment en est trop brusque, il y a trop de lenteur, trop de versification et pas assez de poésie. M. Godin ne me paraît pas même avoir le sentiment de la gradation dont tous les poètes savent tirer un si grand parti. En voici un exemple entres autres :

Debout et l'attitude sombre,
Le front suant et l'œil voilé,
Silencieux ainsi qu'une ombre,
Cet homme semblait *accablé*.

Avouez avec moi, Messieurs, que cette fin de phrase : « cet homme semblait accablé, » est bien pâle à côté de « l'attitude sombre, du front suant, de l'ombre silencieuse. » C'est là un de ces graves défauts que je tiens particulièrement à signaler.

La seconde pièce de M. Godin, intitulée : *Après une Promenade d'automne,* est de beaucoup supérieure à la première. Malgré une teinte terne et prosaïque, on y trouve de beaux vers et quelques strophes bien tournées.

> Les beaux jours ont passé : ce n'est plus cette plaine,
> Ce ne sont plus ces champs pleins de vives senteurs,
> Le soleil de l'automne a jauni les hauteurs,
> Où la branche est sans voix, la brise sans haleine.

La pièce à le tort de finir par un mauvais vers.

Passons au sonnet qui a pour titre : *Dix Ans après.* C'est assurément la meilleure des trois pièces que nous a envoyées M. Godin. L'expression en est mélancolique et triste : on sent qu'une douleur sincère a inspiré l'auteur. Mais le début est lourd et peu gracieux.

> Un soir que ses ébats m'avaient laissé *morose*,
> J'aperçus tout-à-coup son front se *rembrunir*.

Le vers suivant est tout-à-fait mauvais.

> Qu'on explique pourquoi ces destins différents!

La délicatesse et la grâce manquent; l'une et l'autre sont indispensables dans un sonnet.

Terminons cet examen par une courte appréciation sur la dernière pièce couronnée qui est : *Sœur Marthe,* de M. Pierre Mieusset, l'auteur *des Deux Muses*. C'est un long panégyrique en l'honneur d'une sœur qui s'est dévouée pour l'humanité. Il y a de belles strophes, mais je reprocherai certaine monotonie dans le ton et dans l'allure.

Citons ces vers où le poète célèbre les vierges chrétiennes.

> A d'autres les splendeurs, les hochets de la terre,
> Le mirage trompeur d'un amour éphémère,
> Les plaisirs et leur vanité!
> Leurs âmes en Dieu seul ont placé leurs délices;
> Les élans généreux, les plus grands sacrifices
> Sont leur sublime volupté.

En somme, Messieurs, le Concours de 1877 a attiré autant de compétiteurs que les précédents; mais la valeur moyenne des pièces envoyées a plutôt diminué qu'augmenté; aussi devons-nous espérer mieux des concurrents de 1878.

A. Salins.



CRÉATION

d'une École de fromagerie dans le Jura.

La Sentinelle du Jura du 29 mars contient un très-long article de M. Munier, dirigé contre la création d'une Ecole de fromagerie dans le Jura. Ma réponse pourrait être très-courte, car dans ces longues élucubrations, il est à peine question d'Ecole de fromagerie qui est, cependant, le seul sujet à discuter; mais on y rencontre certaines idées qu'on ne peut laisser passer sans contradiction. J'y suis aussi parfois attaqué personnellement, et je dois répondre. Mais ma réponse ne peut subir le moindre retard, afin qu'avant leur réunion, les membres du Conseil général, auxquels cette question d'Ecole de fromagerie sera soumise de nouveau, connaissent parfaitement les raisons alléguées pour et contre cet établissement. J'espère qu'ils l'accueilleront avec la bienveillance qu'ils lui ont accordée à leur dernière session.

On a vu plus haut ma réponse aux objections que m'avaient faites M. Munier dans le compte-rendu de la 1re séance de la Commission chargée d'examiner la question de l'établissement d'une Ecole de fromagerie dans le département. Quelques-unes de ces objections reparaissent dans son article du 29. J'y ai donc répondu d'avance.

Je ne dirai rien sur l'origine des fromageries, sinon que quelques savants, fort autorisés, les font débuter dans nos villages du Jura et non dans le pays de Gruyère, comme je l'ai cru moi-même, et comme M. Munier le répète.

M. Munier appelle un peu plus loin la Suisse le pays *natal des associations laitières;* il ne sait donc pas que nous avons des titres d'associations laitières, de fruitières, en un mot, qui datent de 1270. J'ai lu aussi quelque part, dans un travail de Max Buchon, qu'en Suisse, dans la plaine et les villages, les fruitières ou associations fromagères ont commencé seulement vers 1820, sous l'inspiration d'un officier en retraite.

Je n'ai jamais nié, j'ai au contraire toujours signalé la marche progressive de nos fromageries.

On a pu venir du Cantal chercher une présure spéciale dans nos montagnes; que dira M. Munier en apprenant que cette présure vient d'être détrônée dans le Cantal par la présure danoise qu'il repousse avec

indignation, sans la connaître, et dont il ne veut pas même qu'on fasse l'essai?

Autant que M. Munier peut le faire, j'apprécie l'excellence de nos pâturages, j'en ai parlé assez souvent, mais j'affirme que la fabrication de notre beurre est loin d'être parfaite, et qu'elle a besoin d'être grandement améliorée, car il est loin d'être toujours, comme il le prétend, le meilleur, le plus beau, le plus fin, le plus savoureux et le plus aromatique; on dit et on écrit tout cela, quelques personnes peuvent le croire parce qu'elles le désirent; mais c'est ainsi qu'on entrave le progrès, en poussant à l'indolence.

Voici la vérité. C'est le relevé de la cote officielle du cours des beurres à Paris :

Le 29 mars 1878 :

Isigny.	choix extra	5,50 à 7,26 le kilo.
	1re qualité	4,20 à 6,20
	bons fermiers	3,56 à 5,12
	ordinaires	3,00 à 3,70
Fournay.	1re qualité	4,06 à 5,00
	bons fermiers	3,20 à 4,00
	ordinaires	2,40 à 3,20
Bretagne.	1re qualité	3,16 à 3,96
	ordinaires	2,48 à 3,16
Jura.	1re qualité	3,36 à 3,76
	ordinaires	2,48 à 3,20

Telle est ma réponse au dithyrambe de M. Munier; elle devra lui faire éprouver un triste désappointement, car nous sommes loin du premier rang où il nous place, premier rang, je le répéterai à satiété, dont nous pouvons nous rapprocher sensiblement et à l'aide d'améliorations dans notre fabrication.

M. Munier prétend que je n'ai pas bien étudié le but des stations laitières. Je regrette de répondre à M. Munier qu'il ne paraît pas se douter de ce que c'est que les stations laitières. Il les confond, en effet, avec les écoles de fromageries; il va y mêler les stations agricoles, puis les fruitières, car il appelle stations laitières toutes les fruitières des Pyrénées et nombre de fruitières qu'il a visitées en Suisse après son passage à la station laitière de Lausanne, qui est la seule qui existe dans ces parages. Ce n'est pas ici le lieu de définir la station laitière.

Je ne suivrai pas M. Munier dans ces pérégrinations en Suisse, je

n'y trouve aucun argument contre l'Ecole de fromagerie, pas plus que dans les cures du petit lait.

On fabrique encore le fromage comme du temps des Celtes, dit-il. Je lui répond qu'une Ecole de fromagerie pourrait seule nous sortir de cette barbarie.

J'ai dit et je répète qu'on doit travailler à la température de 27 à 40 degrés, mais je ne m'explique pas le procédé de M. Munier qui insinue que je me contente de l'avant-bras du fruitier pour reconnaître cette température, tandis que j'ai toujours prêché l'indispensable nécessité du thermomètre dans toutes ces opérations.

L'emploi de la présure n'a rien de fixe, dit encore M. Munier; partant de là il fait une charge à fond contre la présure à laquelle il attribue de nombreuses malfaçons, qui occasionnent des pertes considérables. Croirait-on que c'est sa présure qu'il maltraite de la sorte, cette présure qu'il défend mordicus; et, ce qui est le plus incroyable encore, c'est la conclusion qu'il tire de cette diatribe. Je copie, car on pourrait mettre en doute mon affirmation : « et on veut encore au-« jourd'hui accroître ces chances de pertes en introduisant dans la « fabrication de nouvelles présures sur lesquelles on a aucune donnée « certaine? »

Ce qui veut dire : Nous avons une mauvaise présure qui nous fait éprouver de grandes pertes, gardons-la précieusement, etc. J'ai le droit de lui renvoyer ici les propos qu'il m'adresse plus loin, *que c'est abuser de son droit que de se moquer de la logique*; au lieu de plaider sa cause, il a surtout parlé en faveur de la nôtre.

Une dernière remarque en finissant : M. Munier paraît doué d'un tact tout particulier pour le choix des fruitiers. Il a trouvé sans peine un excellent fromager pour les Pyrénées, où il l'a envoyé fonder des fruitières et former d'autres bons fruitiers. Le succès a été complet sous tous les rapports. Pour la station laitière de Lons-le-Saunier, il en a probablement déjà un bon, tandis que pour notre Ecole, nous ne pouvons en confier la direction qu'à un routinier, opérant comme on le faisait du temps des Celtes, et se croisant les bras devant l'aposépédine, le caséate d'ammoniaque, etc., etc., etc.

Pourquoi donc, puisqu'il y a de bons fruitiers, nous restreindre aux routiniers ignorants pour notre Ecole?

M. Munier touve cette Ecole inutile, et toute son argumentation consiste à signaler et à stigmatiser les nombreux défauts de la fabrication actuelle, qui n'est basée que sur la routine. On ne pouvait dire

mieux en faveur de l'établissement d'une Ecole de fromagerie.

Notre adversaire qui, dans la Commission, a été *seul* de son avis, ne nous signale aucun inconvénient dans le fonctionnement de cette Ecole. J'en ai développé les nombreux avantages; je crois prêcher le progrès, auquel M. Munier me paraît tourner carrément le dos. J'ai donc tout lieu d'être plein de confiance dans la prochaine décision du Conseil général.

Vaux, le 2 avril 1878.

Dr Bousson,
Président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny.

MÉTHODE NOUVELLE

pour la Culture de la Pomme de terre.

Nous trouvons dans le *Journal de l'agriculture* un nouveau mode de culture de la pomme de terre : sans l'avoir essayé, nous le tenons pour très-rationnel; ainsi que nous l'avons exprimé plusieurs fois, nous estimons que plantes et arbres sont généralement enterrés à une trop grande profondeur. Nous n'hésitons donc pas à reproduire la nouvelle méthode, en supprimant la notice historique, généralement connue, qui la précède. Nous engageons vivement nos lecteurs à l'essayer, ne fût-ce qu'à titre d'essai comparatif. P. de M.

Nous n'avons pas à énumérer, dans cette notice, toutes les variétés de pommes de terre que l'on a obtenues par semis, elles se comptent par centaines. Notre but est de signaler et de faire connaître aux cultivateurs une méthode nouvelle de planter la pomme de terre, afin d'en obtenir le plus fort rendement possible, sans que la qualité en puisse être altérée.

Cette méthode de plantation consiste à placer sur un sol profondément bêché ou labouré, des pommes de terre de grosseur moyenne, coupées en deux, à une distance de 50 centimètres carrés, ou mieux

encore des pommes de terre entières, à 75 centimètres carrés de distance et en lignes régulièrement espacées.

Posée sur le sol et non enterrée dans une tranchée, la pomme de terre est recouverte d'une légère couche de terre au moyen d'une houe ou de tout autre instrument. Placée dans ces excellentes conditions d'aérage, elle ne tarde pas à percer sans difficulté la légère couche de terre végétale qui l'entoure, ce qui permet, au bout de quelques jours, de la soumettre à des buttages successifs qui accélèrent sa croissance et sa maturité.

Comme résultat final, cette méthode de planter la pomme de terre donne un rendement infiniment supérieur à la méthode actuelle, qui consiste à poser la pomme de terre dans des tranchées profondes. Nous avons encore constaté que, par le procédé que nous indiquons, la pomme de terre acquiert sa maturité avant que la maladie ne se déclare.

Considérée au point de vue théorique, cette méthode est tout ce qu'il y a de plus rationnel. La pomme de terre étant originaire du Pérou, pays infiniment plus chaud que le nôtre, demande de l'air et de la chaleur pour se développer dans de bonnes conditions, et la terre qui l'entoure ne doit être considérée que comme un support, un milieu, autour duquel doit circuler la plus grande somme d'air et de chaleur possible.

Mettre la pomme de terre dans une tranchée froide, compacte et humide, c'est contrarier, c'est retarder sa croissance, c'est réduire considérablement son rendement, c'est la soumettre volontairement aux plus fâcheuses influences de la maladie dont elle est atteinte depuis plus d'un quart de siècle.

La méthode nouvelle de plantation que nous venons de décrire est due à M. Calloigne, l'habile horticulteur de Bruges, qui a déjà attaché son nom à une méthode nouvelle de marcotter la vigne, méthode donnant du raisin dès la première année. — Nous sommes heureux de rendre à cet horticulteur un hommage public de reconnaissance pour l'immense service qu'il vient de rendre à l'agriculture : il nous fournit l'occasion de faire une application nouvelle des paroles de Swift et de dire : « Celui qui, par une méthode nouvelle de culture, fait obtenir une plus grande quantité de pommes de terre que par l'ancien procé-

dé de culture, a fait plus pour l'humanité que le conquérant qui a gagné vingt batailles. »

Avant la maladie de la pomme de terre, le rendement de cette plante était de 15,000 à 20,000 kilogrammes par hectare; aujourd'hui, il s'élève à peine à 8,000 ou 10,000 kilogrammes. — Nous devons ramener la production à l'ancien chiffre et même le faire dépasser; rien n'est plus facile que d'atteindre ce résultat.

Il faut : planter la pomme de terre selon la méthode Calloigne, telle que nous l'avons indiquée. — Retarder l'apparition des premiers germes de la pomme de terre, jusqu'à l'époque de la plantation. — Plonger la pomme de terre dans un lait de chaux pour détruire les principes morbides qui peuvent s'y attacher (1).

La pomme de terre destinée à la plantation devra passer successivement d'un sol sablonneux à un sol argileux, et de là à une terre de nature calcaire.

Si Parmentier a fait de la propagande en faveur de la culture de la pomme de terre au moyen de soldats qui feignaient de dormir, notre tâche à nous sera d'éveiller l'attention publique sur l'importance d'une méthode nouvelle de culture et sur les meilleurs procédés pour régénérer ce précieux tubercule. — Il faut qu'une plante d'une utilité aussi généralement reconnue que la pomme de terre reprenne toute sa puissance végétative et vienne, sans retard, ramener jusque dans les moindres hameaux l'abondance, le plus grand des biens!

(Le Sud-Est).

La Feuille des Campagnes s'inspire des travaux de savants allemands :

Il y a relation constante entre le poids du tubercule-semence et la vigueur de la plante qu'il produit. Les plus gros tubercules et les plus précoces fournissent des plantes d'une croissance vigoureuse et une récolte d'un rendement élevé. — Il y a une grande variation dans la puissance reproductive des différents yeux. Les yeux du sommet de la pomme de terre sont les seuls qui produisent des plantes vigoureuses. Si, donc, l'on coupe des tubercules pour les planter, il faut les couper en travers, planter la moitié du sommet et faire consommer l'autre moitié par le bétail. On obtient les meilleurs résultats en choisissant de

(1) Le lait de chaux se prépare en mettant dans un baquet 1 kilogramme de chaux vive dans 20 litres d'eau.

grosses pommes de terre et en les plantant entières après avoir enlevé tous les yeux, excepté ceux du sommet. Stebler montre que la pomme est une tige souterraine, et que les yeux du sommet sont les bourgeons terminaux d'une branche et que ceux-ci sont toujours plus vigoureux que les bourgeons latéraux.

Une autre recommandation faite est d'exposer les tubercules à l'air et à la lumière avant de les planter.

La meilleure distance à laquelle les tubercules doivent être plantés, est de 28 *pouces* entre les lignes et de 14 *pouces* entre les plants, pour les sols de qualité moyenne.

Avec la pomme de terre comme pour toute autre plante, une croissance vigoureuse des feuilles est une condition essentielle pour la production d'une forte récolte. Tout traitement empêchant les fonctions des feuilles, est préjudiciable à la récolte.....

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

De la production du lait (1). — On sait que plus la sécrétion du lait est abondante, plus il est aqueux. Il s'y trouve beaucoup de fromage et peu de beurre. Ajoutons que des vaches tombées en mauvais état pendant l'hiver, ne donneront, quoique bien nourries au printemps, ni autant de lait, ni autant de beurre que si elles eussent été toujours bien entretenues.

Enfin, la production du lait diminue à mesure que la transpiration augmente : c'est pourquoi les races laitières sont rares dans le Midi.

Les pommes de terres crues, mélangées avec un sixième de fourrages secs hachés (au plus 9 kilogrammes de pommes de terre par jour et par tête), donnent beaucoup de lait, mais du beurre très-médiocre.

Les topinambours jouissent à peu près des mêmes propriétés que la pomme de terre.

La drêche de brasseries pousse au lait; mais elle affaiblit les bêtes.

Un peu de sel avec le fourrage sec augmente la production du lait.

Les fourrages verts, le son délayé à l'eau chaude, les tourteaux hui-

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, 1861, 1862, 1863, 1869, 1870, 1873, 1874, 1876 et 1877.

leux également délayes, la pulpe de betteraves, contribuent à augmenter le lait et doivent êtres administrés avec des fourrages secs.

Les navets, les feuilles de betteraves et de carottes associés avec de la paille, jamais seuls, sont favorables à la sécrétion.

La graine de lin est également favorable.

Avec de la paille hachée et du trèfle, et un kilogramme d'avoine égrugée par tête et par jour, délayée dans un peu d'eau chaude et servie en soupe à la fin du repas, on augmente la production du lait.

Trois traites par jour donnent plus de lait que deux.

Le maximum de lait s'obtient après le troisième veau, et il est d'autant plus considérable que le vélage a eu lieu au moment de la pleine alimentation en vert.

Quand une bête donne son premier veau, il ne faut pas la laisser tarir de bonne heure; il convient, au contraire, de la traire longtemps et de la bien nourrir.

D'ordinaire, les vaches de huit à dix ans doivent être réformées.

Voici, maintenant, quelques précautions à prendre avec les vaches laitières :

Ne changez ni fréquemment, ni brusquement les rations, car les changements fréquents et brusques diminuent le lait. L'uniformité et la régularité sont de rigueur.

Les mauvais traitements, la malpropreté de la peau, les marches fatigantes, la température trop élevée ou trop basse diminuent la sécrétion du lait.

Moins on donne de mouvement aux vaches à lait, mieux elles s'en trouvent. Une domestique brutale n'obtiendra pas d'une vache autant de lait qu'une domestique bienveillante.

Les gros foins où il y a des prêles, les vesces, les lupins, la chicorée, sont nuisibles soit à la production, soit à la qualité du lait. Les feuilles d'oignons, d'ail, de poireau ne conviennent pas davantage et communiquent au lait un goût désagréable.

Les gousses de pois diminuent la sécrétion du lait; les feuilles d'artichaut et d'armoise rendent le lait amer.

Il faut bien se garder d'effrayer les vaches laitières : la peur diminue le lait.

On abuse de la nourriture aqueuse, du vert, des soupes, des résidus de féculerie pour avoir beaucoup de lait. Il s'ensuit que les vaches deviennent phthisiques, et il n'est pas démontré que le lait de ces bêtes

malades soit inoffensif. (*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, 11 novembre 1877).

Du Cerfeuil bulbeux. — (1) *La Société centrale d'Horticulture de France* vient de décerner à M. Chouvet une prime pour ses échantillons de cerfeuil bulbeux, plus beaux que tous ceux qui avaient été présentés jusqu'à ce jour. Ce cerfeuil, semé le 11 février, a été retiré de terre le 13 août. Les graines avaient été stratifiées et avaient déjà donné une pousse de près d'un centimètre quand elles ont été mises en terre. Les plantes sont venues dans la terre de bruyère pure qui avait été fumée l'année précédente. On ne leur a pas donné d'autres soins que des sarclages. — Les racines obtenues dans ces conditions sont bonnes à consommer immédiatement, tandis que celles qui viennent de plantes auxquelles on a donné beaucoup de fumier ou qu'on a arrosées avec des engrais liquides, ne seraient bonnes à manger que deux ou trois mois après l'arrachage.

Traitement des Arbres fruitiers de semis, pratiqué par M. Tourasse, propriétaire à Pau. — Pour faire fructifier un arbre venu de graine, il est nécessaire de lui faire atteindre en peu de temps l'état adulte, autrement dit, de lui faire acquérir, dans l'espace de 3 à 5 années, les dimensions que nous obtenons ordinairement dans un laps de temps au moins une fois plus long, en moyenne.

« Les pepins et les noyaux, dit M. Tourasse, doivent être semés aussitôt après la consommation des fruits, et, dans tous les cas, avant leur complète décomposition, dans des pots de 16 centimètres de largeur sur autant de profondeur, la pointe correspondant à la radicule étant en bas. Les pots seront placés à l'ombre d'un mur ou d'une ligne d'arbres ou d'arbustes, sur des tasseaux, afin de les préserver des vers (Lombrics) qui, sans cette précaution, y entreraient par le fond. Les pots devront être soustraits à l'influence des gelées.

« Dans le courant d'avril, alors que les semis ont trois feuilles outre les cotylédons, et bien avant que la quatrième soit parvenue à toute sa croissance, on doit procéder au repiquage individuel, dans des pots de même dimension que ci-dessus, après avoir raccourci, à l'aide de ciseaux bien affilés, la radicule d'un tiers environ et même plus si les radicelles latérales se sont développées plus haut. Si la radicule s'est di-

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1861, page 51, et pour 1877, page 160.

visée en plusieurs pivots, on raccourcit ceux-ci d'un ou deux millimètres afin de les obliger à se diviser encore.

« Au bout de six semaines environ, on repique les jeunes arbres en pépinière, à quarante centimètres dans tous les sens, en ayant soin de diminuer de 2 ou 3 centimètres le ou les pivots, et de rafraîchir d'un ou deux millimètres toutes les autres racines. Ce repiquage se fait dans des paniers de 26 à 28 centimètres de diamètre, paniers qui sont ensuite enterrés jusqu'au bord.

« A la chute des feuilles, les jeunes arbres ont atteint une hauteur moyenne de 1 mètre 35, quelquefois 2 mètres et même jusqu'à 2 m. 60. On les met alors en place définitive, à 1 m. 30 de distance, en observant entre les rangs une distance de 1 m. 80 à 2 m. On a soin de raccourcir les pivots d'un ou deux centimètres et de rafraîchir de quelques millimètres toutes les autres racines.

« Les arbres ainsi plantés resteront en place jusqu'au moment de leur fructification, et après appréciation de leurs produits, seront conservés et multipliés ou bien arrachés. »

Des sujets de ce genre sont évidemment très-propres à être utilisés comme égrains et à recevoir la greffe de variétés connues et méritantes.

M. Tourasse conclut qu'au moyen de ce traitement qui, après tout, ne présente un travail un peu soutenu que pendant quelques mois, les arbres acquièrent en peu d'années des dimensions exceptionnelles. Il est à peine besoin de faire observer que M. Tourasse emploie pour ses semis et repiquages des composts convenablement préparés, et que ses plantations ont lieu dans un sol profondément défoncé et richement fumé. (Ferd. JAMIN, *Journal de la Société centrale d'Horticulture de France*, Juin 1877).

COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. Cretin, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(*Suite*).

24e DICTÉE.

Du Sol arable et de sa composition.

On appelle sol arable la partie du sol qui peut être remuée par les instruments de culture.

L'argile, le calcaire et la silice sont les substances principales qui entrent dans la composition du sol arable. Il y en a encore d'autres qui s'y rencontrent ou plus rarement ou en moindre proportion. Ainsi le fer se trouve presque dans tous les terrains, et un peu de fer est un élément nécessaire pour la végétation ; mais la présence de ces substances secondaires est moins importante pour la culture.

Les trois éléments : argile, calcaire, silice, qui forment la base des terrains, s'y présentent tantôt à l'état pur, ou mélangés entre eux ; mais le mélange est le cas le plus fréquent, et le plus complet est le meilleur.

Les plus mauvais sols sont ordinairement les sols purs, ne contenant que de l'argile, ou du calcaire, ou de la silice. Leur mélange neutralise les mauvaises qualités et ne détruit pas les bonnes. Et d'ailleurs les plantes ont besoin pour vivre de certains éléments qu'elles trouvent dans ces trois sortes de terres, et toutes trois sont utiles chacune à sa façon.

25e DICTÉE.

Terrains d'Alluvion.

Le meilleur mélange de terre est celui qui se trouve dans les *terrains d'alluvion ;* on appelle ainsi des terres que les fleuves ou les rivières ont détachées de leurs rives dans la partie supérieure de leurs cours, et qu'ils déposent dans leur partie inférieure ou sur les côtés. Comme ils ont traversé des terrains d'espèces diverses, il en résulte dans leurs dépôts un mélange de tous les éléments et une fertilité inépuisable.

Malheureusement les terres d'alluvion ne sont pas très-communes : dans le Jura, les bords de la Loue et surtout ceux du Doubs, sont des terres d'alluvion; on en trouve également dans certaines parties du cours de l'Ain.

Le sol contient encore de *l'humus :* on donne ce nom à une terre noire, onctueuse au toucher, retenant facilement l'eau, et qui n'est que le dernier état de décomposition des débris végétaux et animaux. L'humus est de la terre végétale par excellence; dès qu'un sol en contient seulement dix pour cent, il est des plus fertiles et prend le nom de *terre de jardin*. De l'humus mélangé d'un peu de terre constitue ce qu'on nomme le *terreau*

26e DICTÉE.

Terres franches, Terres légères.

Les terres franches sont les meilleures de toutes les terres pour la fertilité. Elles contiennent de l'humus, se travaillent facilement, retiennent suffisamment l'humidité sans être imperméables, et tout en décomposant convenablement les engrais, elles ne les consomment pas trop vite.

Les terres d'alluvion et les terres de jardin sont des terres franches. Tout terrain bien cultivé, bien amendé, bien fumé, doit finir à la longue par arriver à cet état.

On appelle terres légères, les calcaires et surtout les sables siliceux; toujours meubles en tout temps, ce sont celles qui exigent le moins de force et de travail; mais aussi, sauf quelques exceptions, ce sont celles qui rapportent le moins.

27e DICTÉE.

Des Terres fortes.

On appelle terres fortes celles où l'argile domine. Elles sont compactes et lourdes, résistent à la charrue, et leur pâte tenace est levée par elle en longs rubans comme des copeaux de charpentier. L'eau et la chaleur exercent sur ces terres une influence mauvaise : l'eau, parce qu'elle y séjourne trop longtemps et leur donne une ténacité qui les rend incultivables; la chaleur, parce qu'elle les sèche et les durcit comme une sorte de poterie. Ces terres sont difficiles et coûteuses à

cultiver, mais elles produisent richement si elles sont bien travaillées.

28e DICTÉE.

Des Terres froides.

Les terres humides sont généralement froides, parce que l'évaporation d'une partie de l'eau qu'elles contiennent refroidit toujours le sol. Il arrive dans ce cas ce que chacun a pu constater soi-même, soit en sortant d'un bain,..... soit simplement en se mouillant la main et en l'exposant à l'air; du côté où le vent souffle on sent bientôt un refroidissement qui n'est pas dû à autre chose qu'à l'évaporation de la couche humide qui la couvrait, et qui, pour ce fait, a dû soustraire de la chaleur à la partie de la main qui était tournée vers l'arrivée du vent. Les chasseurs connaissent bien ce phénomène, et ils s'en servent pour savoir d'où le vent souffle.

29e DICTÉE.

Des Terres chaudes.

Les terres qui sont habituellement sèches sont par le fait les plus chaudes. La présence des cailloux et des graviers à la surface du sol empêche aussi celui-ci de se refroidir trop vite par le rayonnement. Il s'en suit que l'épierrement est une moins bonne opération dans le Nord que dans le midi, et dans les montagnes que dans les plaines basses.

Enfin la couleur du sol est encore une condition importante que l'on doit bien noter; ainsi, par exemple, les terres noires absorbent la chaleur et les terres blanches la repoussent. Les terres calcaires, qui sont généralement blanches, sont appelées terres brûlantes, parce qu'elles consomment très-vite les engrais et qu'on dit alors qu'elles les brûlent. Elles peuvent également brûler les plantes par la réverbération des rayons solaires renvoyés par leur surface blanche, de la même manière que les réflecteurs des lampes nous renvoient la lumière et la projettent au loin.

(*A suivre.*)

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.

CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES

EN FRANCHE-COMTÉ

ÉTUDE HISTORIQUE

Par M. Ch. Thuriet.

(*Fin*).

CHAPITRE V.

COMPARAISON ENTRE LA CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES ET D'AUTRES ASSOCIATIONS DU MÊME TEMPS.

On a pu voir par ce qui précède, combien les usages et pratiques de la confrérie de Saint-Georges se distinguaient de ces solennités grossières et bizarres que l'on trouve établies dans un grand nombre de localités dès le XIVe siècle. Dans tous les temps, le peuple a aimé les spectacles, et l'on retrouve partout dans l'histoire de ces fêtes populaires des traces profondes de barbarie. Rien de semblable n'apparaît dans les réunions solennelles des Chevaliers de Saint-Georges. Tandis que là tout est jeux, divertissements, folie, ici tout est grave, digne et sérieux.

On sait en effet qu'en 1380, c'est-à-dire fort peu de temps avant la restauration de la confrérie de Saint-Georges par Philibert de Mollans, Adolphe, comte de Clèves, avait institué un ordre de Chevalerie sous le nom de *Société des fous*. Les membres de cette association ridicule s'assemblaient tous les ans au temps des vendanges, le premier ou le second dimanche d'octobre, tenaient cour plénière, se divertissaient, élisaient un roi et six commissaires pour présider à cette fête. Cet ordre a, dit-on, servi de modèle à la *Société de la Mère-folle* établie à

Dijon (1) et connue sous le nom d'*Infanterie Dijonnaise*, parce que les associés formaient une compagnie d'infanterie portant des habits bigarrés de couleur verte, rouge et jaune. Celui des associés qui se distinguait le plus des autres par sa bonne mine, ses belles manières et sa probité, en était élu chef sous le nom grotesque de *Mère-folle*. Il avait une cour, des officiers de justice, un chancelier, une garde à cheval et une garde à pied, composée des plus riches artisans de la ville. Pour être admis dans la *Société de la Mère-folle*, il fallait passer par diverses épreuves burlesques et subir un interrogatoire sur plusieurs questions bizarres. On était interrogé et l'on devait répondre en rimes. De très-hauts personnages poussèrent, dit-on, l'enfantillage ou l'originalité jusqu'à se faire recevoir dans la compagnie de la *Mère-folle*, notamment un comte d'Harcourt, un évêque de Langres, et même, en 1626, Henri de Bourbon, prince de Condé. Louis XIII supprima cette congrégation de la folie en 1630.

Il ne serait peut-être pas non plus sans à-propos de comparer la confrérie de noblesse des Chevaliers de Saint-Georges pour en faire ressortir mieux le caractère méritoire, à ces ténébreuses assemblées de certaines sociétés secrètes de notre époque, où se renouvellent pour toute condition de réception des épreuves aussi burlesques que celles de la *Mère-folle*, et où, bien loin de former, comme les Chevaliers de Saint-Georges, un pacte sacré pour le soutien du trône, de l'Eglise et de la patrie, on ne craint pas de conclure une alliance infernale pour l'anéantissement de toute autorité divine et humaine.

(1) A Châlons, on trouve *le Gaillardon*; à Langres, *la Danse aux Sabots*; à Douai, *la Fête aux Anes*; à Bouchain, celle du *Prévôt des Étourdis*; à Lille, celle du *Prince d'Amour*; cérémonies bouffonnes où l'on introduisait la plupart du temps des musiques ridicules, des ânes qui chantaient, des loups, des singes, des renards qui jouaient de la flûte ou de la clarinette.

Nous devons toutefois rappeler dans cette étude sur la confrérie de noblesse du comté de Bourgogne, que dans le cours du XIV[e] siècle, plusieurs autres confréries du même Ordre ont été instituées à Châlon et à Saint-Georges-les-Sœurs. Au temps de Eudes IV, duc de Bourgogne, qui régna au comté en l'an 1330, et qui tint notre Bourgogne jusqu'à l'an 1349, à cause de son mariage avec dame **Jeanne de France**, **Eudes II**, dit Odard, sieur de Montagu, de la maison des ducs de Bourgogne, de laquelle il portait les armes, fonda treize chanoines en l'église Saint-Georges de Châlons, qui depuis fut collégiale. La noblesse du Châlonois institua en ladite église une confrérie de Saint-Georges dans laquelle entrèrent tous les Chevaliers d'armes du pays, excepté ceux qui avaient leur confrérie à Saint-Georges-les-Sœurs.

Gollut déclare qu'il ne lui a pas été possible de fixer les dates précises de ces institutions, pas plus que de la nôtre; mais le P. Fodéré, page 745 de sa *Narration historique* de 1619, dit que : « la confrérie de Saint-Georges de Châlons a été établie sur le modèle de celle de Saint-Georges-les-Sœurs, en 1315, et cette dernière sur le modèle de celle de Saint-Georges de Rougemont; celle-ci donc est la plus ancienne, et ses confrères étaient Chevaliers d'armes, etc. »

Cette assertion déjà si positive du P. Fodéré, se trouve encore confirmée par celle de plusieurs auteurs, mais surtout par une charte de 1366, d'Aimont, archevêque de Besançon, qui invoque le secours des princes issus des ducs et comtes de Bourgogne, *premiers fondateurs de la Confrérie de l'Ordre des chevaliers de Saint-Georges*, et de plusieurs seigneurs du comté de Bourgogne qu'il décline et qualifie de nobles et puissants seigneurs. — Suivent les noms desdits seigneurs, avec l'indication de leur filiation nobiliaire; d'où l'on peut conclure que, dès les premiers

temps de leur institution, les Chevaliers de Saint-Georges de Rougemont ont exigé des récipiendaires les preuves de quatre lignes ou races, à l'instar de l'ancienne Chevalerie (1).

CHAPITRE VI.

PRINCIPAUX FAITS D'ARMES ET ACTIONS MÉMORABLES DES CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES.

Avant de donner la liste de tous les gentilshommes de notre province qui ont fait partie de la Chevalerie de Saint-Georges, il nous reste à remplir une tâche agréable. Nous ne saurions certainement faire ici le panégyrique de ces mille personnages, dont plusieurs portent des noms célèbres et dont la plupart se distinguèrent par leurs vertus chevaleresques; mais après avoir retracé l'histoire de la Chevalerie de Saint-Georges, en tant qu'institution, il nous parait convenable de recueillir et de grouper dans ce chapitre quelques faits tirés de nos annales, et propres à montrer une part au moins de la gloire qui appartient à ces seigneurs dans l'histoire générale de la Franche-Comté.

En 1352, lorsque le roi de France, Jean II, dit le Bon, convoqua la noblesse de ses États afin de s'opposer aux ravages des Anglais, celle du comté de Bourgogne se rendit sous ses drapeaux, non pas comme relevant du roi de France, mais parce que Philippe de Rouvre, son duc souverain, se trouvait engagé dans cette guerre. Un document écrit de ce temps-là reste en l'honneur de notre province. C'est l'état des seigneurs Chevaliers de Saint-Georges qui s'armèrent en cette occasion contre l'Angleterre, avec le nombre des hommes dont chacun d'eux était suivi : le comte de Montbéliard, 40; le sire de Ray, 20; Thiébaud de Neufchâtel, 20; le sire de Granson, 20; Jean de Châlons,

(1) Saint-Mauris.

50; Philippe de Vienne, 50; le sire de Villersexel, 25; Jean de Vienne, 25; Henri de Vienne, 15; Guillaume de Vienne, 10; Girard de Montfaucon, 25; Jean de Vergy, 40; Hugues de Vienne, 15. Ce qui forme en tout treize barons ayant bannières et trois cent cinquante hommes d'armes, chevaliers ou écuyers, composant avec leur suite une troupe de gens de guerre d'environ deux mille hommes. C'est ainsi que se levaient alors les armées dans notre province. Tous ces hommes d'armes étaient gentilshommes; le baron dont ils dépendaient les armait Chevaliers. On distinguait par le titre de bacheliers les nouveaux des anciens; les autres hommes d'armes se nommaient écuyers.

La malheureuse bataille de Poitiers fut livrée en 1356. Les Anglais ravagaient la Bourgogne. Les Etats assemblés traitèrent avec Edouard, dit le Prince-Noir, vainqueur à Poitiers. Celui-ci promit de rendre les villes qu'il avait prises et de ne plus rentrer en Bourgogne avant trois ans, moyennant qu'il lui serait payé avant le 24 juin 1361, à Calais, la somme de deux cent mille moutons d'or, qui valaient 30 sols la pièce.

Le traité conclu, quinze seigneurs des plus notables furent remis pour ôtages aux Anglais. Sept d'entre eux, dont les noms suivent, étaient Franc-Comtois et Chevaliers de Saint-Georges : 1° le seigneur de Longwy, 2° Jacques de Vienne, 3° Hugues de Vienne, 4° Jean de Montmartin, 5° le seigneur de Granson, 6° Jean de Rye, 7° Guillaume de Thoraise.

Ces Chevaliers furent retenus deux ans en Angleterre.

En 1362, les Anglais recommencèrent à courir la campagne. Ils entrèrent en Franche-Comté avec des brigands de tous pays, par petites troupes, vinrent se concentrer devant Besançon et tentèrent de surprendre cette ville; mais ils furent découverts au moment où ils avaient franchi le premier mur, à la Porte Charmont, et repoussés vivement.

Ils revinrent deux ans après en plus grand nombre. Les citoyens de Besançon firent alors appel aux nobles Chevaliers de Saint-Georges et aux hommes d'armes du voisinage, à la tête desquels se mit Jean de Vienne de Roulans, un des plus illustres membres de la confrérie. Ce vaillant guerrier apprenant que les Anglais s'étaient emparés d'Etrabonne et qu'ils mettaient toute la contrée à feu et à sang, sortit de Besançon accompagné des seigneurs de Cromari, de Sauvagney et de Châtillon et de tous les braves bien disposés à les suivre. Ils atteignirent l'ennemi près de Chambornay et l'attaquèrent, bien qu'il fut plus fort qu'eux en nombre.

Jean de Vienne ayant percé de sa lance le général des Anglais, nommé Guichard Monnot, la troupe fut mise en déroute. Les seigneurs et les paysans du voisinage, qui étaient en armes, coururent sur les fuyards, et il n'en échappa que très-peu (1).

En ce temps-là, vers 1377, l'état de guerre permanente n'était rien moins que favorable au commerce et à ses opérations. Philippe-le-Hardi crut devoir rappeler les Juifs et les Lombards, qui avaient été chassés du pays sous les règnes précédents. Par leurs relations très-étendues, les Juifs marchands se rendirent utiles au comté de Bourgogne, dont les babitants avaient d'ailleurs assez peu d'aptitudes pour le négoce. On accorda à ces Juifs, moyennant un tribut annuel de 1000 francs d'or, des privilèges et même des quartiers pour leur demeure dans différentes villes : Vesoul, Jussey, Gray, Baume-les-Dames, Rougemont, etc. La principale synagogue des Juifs de ce temps-là était à Vesoul. Les Juifs enrichis ne tardèrent pas à faire l'usure et à

(1) Ce même Jean de Vienne, marié à Jeanne d'Oiselet, fut maréchal de Bourgogne, puis amiral de France. Il fonda le couvent des Grands-Carmes à Besançon, et mourut à la bataille de Nicopolis, en 1396, où il commandait l'avant-garde.

s'engraisser de la substances des pauvres particuliers. On essaya de remédier à ce mal en créant une banque populaire, appelée *Mont-de-Salins*, sorte de mont-de-piété où l'on trouvait de l'argent à justes intérêts; mais ce remède ne suffit pas pour détruire le mal. C'est à l'intervention et aux démarches réitérées des Chevaliers de Saint-Georges qu'est due en grande partie la nouvelle expulsion de ces juifs usuriers, devenus un véritable fléau pour la contrée.

Philippe-le-Hardi, qui fut un des plus grands princes de l'Europe et qui tint notre province de 1384 à 1404, convoquait souvent des assemblées de notables où figuraient les principaux seigneurs de la confrérie de Saint-Georges, pour les consulter sur les intérêts du pays. Ce fut, dit-on, sur la demande des Chevaliers de Saint-Georges, que ce prince obtint de Charles VI une ordonnance fameuse. On avait auparavant la barbare coutume de priver des secours de la religion les hommes condamnés à mort. Cette ordonnance leur octroya l'assistance d'un ministre des autels avant de subir leur châtiment et de paraître devant le Souverain-Juge.

Philippe-le-Bon honora les Chevaliers de Saint-Georges d'une façon toute particulière. Ils l'accompagnèrent dans toutes ses expéditions. Ils se distinguèrent surtout à la bataille de Bar et à celle de Gaüre, où Thiébaud de Neufchâtel, les seigneurs de Rougemont et autres furent faits Chevaliers. Ils obtinrent aussi de brillants succès dans les tournois qui eurent lieu sous ce prince. Parmi les treize gentilshommes qui tinrent le pas, en 1443, au pas de Charlemagne, près de Dijon, il y eut dix seigneurs franc-comtois, Thiébaud de Rougemont et autres, Chevaliers de Saint-Georges. Parmi les Chevaliers de ce temps-là, qui se distinguèrent dans les fêtes d'armes, il n'y en eut point de plus fameux

que Claude de Vaudrey, dont le *coup de lance* avait un renom européen.

Plusieurs seigneurs franc-comtois assistèrent et firent des prouesses à cette célèbre bataille de Pavie, où François Ier *perdit tout fors l'honneur*. C'est un Chevalier de Saint-Georges, Jean d'Andelot, très-jeune encore, qui blessa le roi de France à la joue; et c'est un autre franc-comtois, Jean, bâtard de Montmartin, que Gollut nomme par erreur *Saint-Martin*, qui fit investir par sa compagnie, à cette même bataille, François Ier, lequel refusait de se rendre à lui parce qu'il ne le connaissait pas. On sait que pour cet exploit, l'empereur Charles-Quint donna à Jean de Montmartin une riche épée, avec la permission de porter une fleur de lys pour timbre de ses armes. (1)

Un grand nombre de Chevaliers de Saint-Georges accompagnèrent Charles-le-Téméraire dans l'expédition qu'on appela *la Ligue du Bien-Public*. Ils assistaient aussi à la bataille de Saintron, dans laquelle les Liégois furent vaincus. Il existe une ancienne relation en vers de cette bataille, où se trouvent nommés les principaux de nos Chevaliers. Plusieurs s'y couvrirent de gloire. La plupart des hommes d'armes qui furent tués à la bataille de Granson étaient franc-comtois. La perte fut bien plus grande encore à la bataille de Morat, qui suivit de près, et l'on remarque que beaucoup de familles nobles de notre province se sont trouvées éteintes en ce temps-là. La Chevalerie de Saint-

(1) Cette épée d'honneur, remise par Charles-Quint à Jean, bâtard de Montmartin et seigneur de Montby, sur le champ de bataille de Pavie, fut conservée jusqu'en 1636 au château de Montby. En 1636, les Français s'étant emparés de ce château, le ruinèrent de fond en comble après l'avoir pillé. L'épée d'honneur du baron de Montby fut emportée parmi les dépouilles de la forteresse.

Georges fit encore de cruelles pertes dans la troisième bataille que Charles-le-Téméraire perdit bientôt après, avec la vie, sous les murs de Nancy, où il avait mené 4000 hommes du comté de Bourgogne.

La noblesse de notre province et la Chevalerie de Saint-Georges perdirent beaucoup de leur lustre et de leur prépondérance dans le pays, après que Louis XI eut brûlé ou mis hors de défense la plupart des châteaux-forts qui hérissaient nos montagnes. Cependant, nos Chevaliers signalèrent encore leur bravoure dans un grand nombre de circonstances.

En 1525, se trouvant réunis à Rougemont, ils apprirent que des bandes de Huguenots ravageaient les environs. Ils assemblèrent aussitôt leurs vassaux à Rougemont et défirent les Huguenots dans un combat qui fut livré près de Montbozon.

Plusieurs d'entre eux se distinguèrent lors des dévastations du partisan Tremblecourt et contribuèrent à mettre ses hordes en déroute. On peut citer à cette occasion le nom de messire Ferdinand d'Andelot, gouverneur de Gray et colonel du régiment d'Amont; celui de messire Valentin de Grammont, sergent-major d'un terce bourguignon, tué au siège de l'Écluse, en 1604; celui de messire Thomas de Pontailler, baron de Vaugrenans et de Ternans; celui de messire Adam de Saint-Mauris, colonel de cavalerie, commandant de la Franche-Montagne, grièvement blessé plus tard au siège de Verrue, élu commandant d'un corps de cavalerie de 2000 hommes pour la défense de la province, en 1632, et tué, en 1735, en reprenant son château de Sainte-Marie sur un gros de partisans qui s'en étaient emparés pendant son absence.

En 1635 encore, un autre Chevalier de Saint-Georges, messire François de Saint-Mauris-en-Montagne, défendit vaillamment

Saint-Hippolyte contre Grancey. A la tête d'une poignée d'intrépides montagnards, il culbuta la division que commandait le général comte de Grancey,' le blessa lui-même de sa main et lui enleva son artillerie, son camp et ses bagages. Ce brave, mort en 1636, repose au milieu de l'église de Sancey, comme on le voit par l'épitaphe de sa tombe.

Déjà criblé de blessures reçues dans divers combats, un autre Chevalier de Saint-Georges, du même nom de François et de la même famille de Saint-Mauris, se signala de nouveau par sa valeur, son zèle et sa fidélité lors de la conquête et durant le siége de Besançon par Louis XIV, notamment à la tête d'une brillante sortie, où il eut un cheval tué sous lui, et au siège de Poligny, où il fut encore grièvement blessé à la tête de son régiment. Il était général-major de bataille, commandant au comté de Bourgogne, mestre de camp d'un terce de 2000 bourguignons et d'un corps de dragons.

Messire Claude-Paul de Bauffremont, chevalier d'honneur au Parlement de Dole, grand-bailli d'Aval, colonel d'infanterie et de dragons, reçu Chevalier de Saint-Georges en 1664, mourut de ses blessures en 1674.

Messire Charles-César, marquis de Saint-Mauris, gouverneur de l'Ordre en 1701, s'est acquis une haute réputation militaire dans les fonctions importantes qui lui furent confiées par Louis XIV. C'est, paraît-il, à sa valeur et à ses habiles manœuvres que sont dues les victoires de Friedlingen, de Spire et du siége de Landau. La ville de Dole lui doit, entre autres avantages, celui de l'établissement de sa belle promenade appelée dès lors *le Cours Saint-Mauris*.

Parmi les 81 Chevaliers de Saint-Georges qui, en 1792, quittèrent la France pour aller se joindre à l'armée des Princes, on doit citer messire Nicolas-Gabriel de Pouthier, comte de Sône et de la Neuvelle, capitaine au régiment de Lorraine. Quoique octogénaire et estropié d'un bras, il fut un des premiers, accompagné de son fils, à rejoindre, comme simple cavalier, l'armée de Condé. Ce prince lui ayant fait quelques observations sur sa situation, ce brave vieillard lui répondit qu'il croyait être bien encore en état de se défendre, mais qu'au surplus son fils serait à côté de lui et qu'il serait bon pour deux. Il mourut dans les rangs de l'armée après avoir donné du moins, observe Saint-Mauris, un exemple de courage étonnant dans un corps si débile.

Dans le même temps, un autre Chevalier, Henri-Gabriel, comte de Montrichard, chanoine du haut chapitre de Liège et de Baume, vicaire-général de Cambrai, se dévoua à ses malheureux compatriotes, après avoir été rejeté de France par la révolte de Fribourg. Sans autres appuis ni ressources que son zèle, son active bienfaisance et sa confiance en Dieu, il entreprit et parvint à soutenir plus de cent infortunés chaque jour, durant plusieurs années, tant par une table frugale que par des secours à domicile et des ouvrages et débits qu'il leur procurait, au moyen de prêtres dévoués qu'il envoyait comme quêteurs, même dans toutes les cours.

A la chute du premier empire, dès que l'on eût l'espoir d'une restauration de la monarchie, deux chevaliers de Saint-Georges, au nom de leur corps, passèrent le Rhin pour aller au-devant de Monsieur; un grand nombre d'autres vinrent lui rendre hommage à Vesoul.

On doit encore citer un trait énergique de dévouement d'un

Chevalier de Saint-Georges, Charles-Alexandre-Bonaventure-Fidèle, comte de Grivel, seigneur de Lemuyre, Perrigny, Grandpuch. Il avait servi à l'armée des Princes et à celle de Condé. Il avait fait toutes les campagnes et il avait été nommé maréchal-de-camp-inspecteur général des gardes nationales du Jura. Se trouvant à Lons-le-Saunier dans le cercle des généraux, à la tête des troupes en bataille, lorsque le maréchal Ney prononça ces fameuses paroles : « *la cause des Bourbons est à jamais perdue*, » il fut tellement révolté, que sa fidélité à la cause royale, aussi ardente que son courage, le porta à briser à l'instant son épée en s'écriant : « *Puisque les maréchaux trahissent ainsi leur roi, un soldat fidèle n'a plus rien à faire qu'à briser ses armes*. » Partant alors au galop, il longea toute la ligne des troupes en bataille en criant : « *Vive le roi*, » cri qui ne fut répété que par quelques pelotons. Puis il se rendit à Gand, auprès du roi, qui lui remit une épée d'honneur pour remplacer celle qu'il avait brisée à Lons-le-Saunier.

LISTE

DES CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES.

(*Suite*).

Thiébaud de Grammont, seigneur de Grammont, Gesans, Grenans, 1463-1494,

Guillaume de Gevigney, 1463-1495,

Pierre de Rougemont, homme d'armes, 1463-1470,

Henri de Montrichier, 1463-1468,

Henri de Scey, chevalier, seigneur de Fertans, Maillot, etc., 1465, mort la même année, marié à Cécile de Grozon,

Henri de Malain, baron de Lux, 1470-1471,

Philibert-Philippe de la Palud, chevalier, comte de la Roche, seigneur de Varambon, Richemont, etc., conseiller et chambellan du duc de Bourgogne, 1470-1473,

Jean de Grammont, seigneur de Veset, marié à Marguerite d'Arguel, 1470-1474,

Pierre de Bressey, 1470-1498,

Jean d'Andelot, conseiller et maître d'hôtel de Charles VIII, roi de France,

Claude Deschamps, 1470-1489,

Louis de Montmartin, chevalier, conseiller, chambellan du duc Charles, commandant cent lances de ses ordonnances, fait prisonnier à la bataille donnée près de Gray, en 1475, reçu en 1470-1475,

Jean de Gevigney, *f.* 1440, 1470-148.,

Etienne de Vuillafans, seigneur de Battenans, Guiseuil, Say, bailli de Neuchâtel, 1470-1497,

Jean de Montrost, 1470-1481,

Simon de Vesoul, dit Cheneveuille, seigneur de Frotey, Arpenans, etc., marié à Jeanne de Salins, 1470-1492,

Jean de Chenesey, grand-échanson du duc Philippe, 1470-1480,

Jean de Verchamps, 1470, mort la même année,

Jean de Vaudrey, homme d'armes en 1417, seigneur de Larians, 1470-1470,

Jean de Villers, *f.* 1440, 1470-1490,

Jean de Montureux-en-Ferrette, homme d'armes en 1417, seigneur dudit lieu et Melisey, conseiller du duc, 1470-1471,

Jean d'Andelot, bailli d'Amont, 1470-1483,

Guillaume d'Andelot, sire dudit lieu et de Tromarey, 1470-1494,

Guillaume de Grammont, seigneur de Veset, 1470-1475,

Guillaume de Grammont, seigneur de Fallon, 1470-1477,

Jean de Friant de Faverney, 1470-1551,

Pierre de Beaumotte, 1473-1501,

Mathé de Montjustin, 1473-1494,

Guillaume de Grammont, 1473-1520,

Jean de Beaujeu, seigneur de Chaseuil, 1473-1504. Devise : *A tout venant Beaujeu*,

Jean de Chemilly, abbé de Theuley, 1473-1489,

Artaud de Longevelle, seigneur dudit lieu et Chevigney, marié à Louise de Morel, 1473-1510,

Charles de Neufchâtel, archevêque de Besançon, 1473-1509,

Philibert de Montrost, 1473-1516,

Guillaume de Saint-Seigne, maître d'hôtel du duc Philippe-le-Bon, marié à Chrestienne de Cusance en 1473-1496,

Philibert de Mangerost, 1473-1486,

Simon de Loige, 1473-1479,

Jean de Lambrey, 1473-1484,

Jean de Romain, 1473-1488, portait d'or à la croix de Sinople, chargée de cinq coquilles d'or,

Philibert de Vaudrey, homme d'armes en 1417, seigneur de St-Phal, Sains, Morainvillers, etc., marié à Philippotte de Fay, 1474-1476,

Thierry de Charmes, 1474-1483,

Henri d'Orsans, seigneur de Lomont et la Neuvelle, marié à Jeanne de Dompré, 1474-1496,

Guillaume d'Angoulevent, *f.* 1440, marié à Guillemette de Vesoul, 1474-1485,

Jacques de Flammerans, *f.* 1440, 1474-1482,

Jean d'Azuel, 1474-1482,

Claude-François d'Occors, seigneur de Chay, 1474-1536,

Guillaume d'Andelot, 1474, mort la même année,

Bernard de Châlons, seigneur de Brignon, fils de Louis de Châlons (liste supra), 1478-1499,

Pierre de Saint-Mauris-en-Montagne, marié à Françoise de Rougemont en 1478, seigneur de Saint-Mauris, Cour, Fleurey, Sancey, etc., capitaine et gouverneur de Châtillon, 1478-1510,

Antoine de Verchamps, 1478-1497,

Guillaume de Vy, marié deux fois, *f.* 1440, 1479-1497,

Jacques de Villé, 1485-1503,

Simon d'Angoulevent, 1485-1488,

Georges de Montureux, baron de Melisey, marié deux fois, 1485-1518,

Louis d'Amance, 1485-1515,

Pierre de Villeguindry, 1485-1505,

Etienne de Leugney, 1485-1510, marié à Louise de Clairon,

Pierre de Bauffremont, baron de Scey-sur-Saône, chambellan du duc de Bourgogne, marié à Charlotte de Mauvilly, 1485-1524,

Claude de Montmartin, seigneur de Vellexon, gouverneur de Mâcon, d'une valeur extrêmement remarquable et si dévoué au duc, que quoique couvert de 19 blessures dans un combat, il ne voulut jamais se rendre et fut massacré, 1485-1522,

Guillaume de Lambrey, 1485-1485, même année,

Guyot de Jaquelain, 1485-1510,

Jean d'Achey, baron de Thoraise, seigneur de Vereux, etc.,

grand-bailli d'Auxois, marié à Françoise Mouchet, 1486-1515. Devise : *Jamais las d'Acher,*

Richard de Pierrefontaine, 1486-1520,

Philippe de Mangerost, 1486-1515,

Guillaume de Milleroncourt, 1486-1512,

Antoine de Leugney, marié à Claudine de Beaujeu, 1486-1513,

Guillaume de Saint-Martin, 1486-1529,

Huguenin de Villers, marié à Catherine de Vuillafans, 1486-1503,

Jean de Saint-Mauris, 1486-1503,

Etienne de Voisey, 1487-1498,

Adrien de Mailly, 1487-1487,

Guillaume d'Epenoys, 1487-1505,

Simon de Quingey, seigneur de Montboillon, page du duc Charles, puis son ambassadeur en France et échanson, 1487-1523,

Guillaume Mouchet, de Besançon, seigneur de Château-Rouillaud, 1487-1507,

Arnould de Blicterswich, 1487-1506. Devise : *Honneur y gyst,*

Thiébaud de Châlons, seigneur de Grignon et de Rougemont, 1487-1512,

Etienne de Faletans, homme d'armes, écuyer tranchant du duc de Bourgogne, du nombre des chevaliers qui se croisèrent sous le vœu dit du Faisan, qui fut sans effet, marié à Jeanne de la Rochelle, 1487-1504. Devise : *Une Foy Faletans,*

Louis Mouchet, seigneur de Château-Rouillaud, Avilley, Thieffrans, marié à Jeanne de Courtelery, 1487-1539,

Jacques de Montmartin, accompagna Philippe-le-Bel en Espagne, commandant de 100 lances, armé chevalier après la bataille de Gaüre, 1487-....,

Claude de la Palud, chevalier, comte de la Roche, seigneur de Varambon, Bouligneux, etc., 1489-1517,

Pancras de Petitepierre, 1489-1517,

Antoine d'Amance, 1492-1495,

Pierre de Saint-Seigne, 1492-1500,

Simon de Vesoul, 1492-1498,

Perceval de Grammont, seigneur de Grammont, Gesans, Grenans, marié à Catherine de Montmartin, 1495-1515,

Jean de Villé, seigneur de Fontaine, 1495-1505,

Guillaume de Salins-la-Tour, chevalier, seigneur de Rans, 1495-1527,

Etienne d'Orsans, seigneur de Lomônt, la Neuvelle, marié à Clauda de Grandvillars, 1496-1509,

Guichard de Saint-Seigne, 1496-1509,

Adrien de Vy, seigneur de Mercey, Gevigney, marié à Isabelle d'Aubonne, 1497-1519,

Ferdinand de Neufchâtel, chevalier de la Toison-d'Or, 1497-1523,

Guillaume de Vergy, fils de Jean (liste supra),

Charles de Montmartin, 1497-1511,

Antoine de Montureux, marié à Marie d'Haguembach, 1497-1518,

Rodolphe d'Orsans, maréchal-héréditaire du Saint-Empire, marié à Isabeau de Chauvirey, 1497-1515,

Jean de Grammont, seigneur de Grammont, à Grange, Châtillon, chambellan de l'archiduc Philippe-le-Bel, fut du tournoi de Valladolid, marié à Guillemette de Fretigney, 1497-1534,

Jean d'Arménier, chevalier, 1497-....

Thiébaud de Gevigney, 1497-1526,

Jean de Neufchâtel, 1497-1510,

Etienne de Vesoul, seigneur de Frotey, Arpenans, 1498-1513,

Claude de Bressey, 1498-1533,

Louis d'Orsans, seigneur de Cemboing, Vic, Ainans, Auverne, Mompré, Chariey, bailli du Charollais, 1498-1520,

Etienne de Montmartin, 1498-1520,

Jean de Grammont, seigneur de Châtillon, Vellefaux, 1498-1530,

Gaspard de Saulx, 1498-1506,

Gérard de Vienne, seigneur de Ruffey, chevalier de l'Ordre du roi et de la reine d'Autriche, 1499-1522,

Jean d'Azuel, 1499-1544,

Jean Deschamps, 1499-1450,

Adrien de Saint-Mauris, chevalier, sire des châteaux-forts de Mathay, de Roye, etc., capitaine et gouverneur de Neufchâtel et de Lisle, 1499-1533,

Antoine de Leugney, 1499-1501,

Claude de Montclef, 1499-1504,

Anatoile de Vaivre, 1499-1527,

Pierre de Lavoncourt, 1499-1511,

François de Ray, seigneur de la Ferté et Beaujeu, 1500-1507,

Pierre de Vergy, 1500, *Gouverneur de l'Ordre* en 15.., marié à Alix de Rougemont, mort en 1520,

Thiébaud de Grandvillars, 1500-1513,

Charles de Vy, 1500-1510,
Thomas de Grammont, 1500-1515,
Jacques de Grammont, 1500-....,
Claude, comte d'Arberg, 1500-1510,
Renaud de Bougne, 1500-1520,
Louis de Vy, 1500-1509,
Thierry de Blicterswich, 1500-1519,
Jean d'Orchamps, 1500-1521,
Hugues de Rye, seigneur de Balançon, 1500-1507,
François de Ray, 1500-1510,
Elion d'Igny, 1501-1502,
Henri de Beaumotte, 1501-1521,
Charles de Friant, 1501-1503,
Jean de Jacquelin, 1501-1531,
Philippe de Saint-Seigne, 1501-1510,
Henri de Neufchâtel, 1501-1518,
Simon d'Andelot, 1502-1504,
Guy de Bauffremont, seigneur de Scey, 1502-1504,
Julien de la Haye, 1502-1508,
Antoine d'Arguel, 1502-1524,
Antide de Grammont, 1502-1544,
Jean-Goul Le Bœuf, 1502-1531,
Simon de Champagne, 1502-1570,
Etienne de Villers, 1502-1506,
Guillaume de Queuve, 1502-1535,
Jean d'Allangoie, 1502-1527,
Huguenin de Villers, 1503-1512,
Henri de Friant, 1503-1522,
Jean de Livron, 1503-1519,
Frédéric Capelet, 1503-1506,
Claude de la Chambre, 1503-1519,
Elion d'Andelot, 1503-1535,
Antoine de Lanans, 1503-1519,
Pierre Mouchet, 1503-1548,
Claude de Franquemont, 1503-1519,
Philibert de Chalans, 1503-1518,
Charles de Citey, 1503-1530,
Antoine de Charmoille, 1503-1518,
Pierre de Franquemont, 1503-....,

Pierre de Montbéliard, 1503-1506,
Jean de Voisey, 1503-1511,
Pierre de Beaujeu, 1504-1539. Devise : *A tout venant, beau jeu!*
Pierre de Montrichard, seigneur dudit lieu, Nans, 1504-1531,
Jean de Montclef, 1504-1512,
Léonard de Chauvirey, 1504-1510,
Nicolas de Thuillière, 1504-1537,
Marc de Vy, 1505-1545,
Jean de Villé, 1505-1523,
Jean de Vuillafans, 1505, — mort la même année,
Hugues de Jaucour, 1506-1507,
Jean de Mugnans, seigneur de Laissey, 1506-1525,
Henri de Franquemont, 1506-1531,
Etienne de la Baume-Montreval, 1506-1531,
Louis de Blicterswich, 1506-1532,
Jean de Quingey, 1506-1525,
Jean de la Palud, 1507-1533,
Jean de Meligny,
Simon de Rye, 1507-1576,
Jean de Ray, 1507-1526,
Etienne de Falerans, 1507-1532,
Claude de Cusance, baron de Belvoir, 1508-1560,
Guillaume de Beaujeu, 1508, 1526,
Pierre de Leugney, 1508-1519,
Antoine Deschamps, 1509-1517,
Humbert de Rye, *sire de Cotebrune,* 1509-1524,
Aimé de Ballay, 1509-1528,
Marc de Ray, 1509-1511,
Jacques de Bressey, 1510-1511,
Thiébaud de Verchamps, 1510-1524,
Antoine de Leugney, 1510-1524,
Philibert de Chauvirey, 1510-1516,

(A suivre).

SÉANCE GÉNÉRALE DU 14 MARS 1878.

Présidence de M. le Dr Bousson.

La séance est ouverte à 2 heures. Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

Correspondance. — M. le Président donne lecture d'une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique, invitant la Société à se faire représenter à la réunion des Sociétés savantes à la Sorbonne. La Société délègue MM. Gaurichon et le Dr Coste, de Salins.

Sur la proposition de M. le Président, la Société décide qu'elle prendra un abonnement au *Recueil annoté des lois, décrets et documents officiels relatifs à l'agriculture*, dirigé par M. Henri Johanet, avocat, administrateur de la Société des agriculteurs de France.

Lectures : Lecture de l'étude historique de M. Ch. Thuriet, sur la *Chevalerie de Saint-Georges en Franche-Comté*; — d'une *Revue des journaux agricoles et scientifiques*, par M. le Dr Rouget.

Sont nommés membres de la Commission de publication : MM. Baille, Clément, Cournut, Faivre, Robert et Salins.

La séance est levée à 3 heures 3/4.

L'ÉCOLE DE FROMAGERIE

DU DÉPARTEMENT DU JURA.

Nous avons enfin trouvé une fruitière dont les sociétaires ont été assez intelligents pour comprendre les avantages qu'ils retireraient d'une organisation nouvelle de leur Société, organisation sans laquelle on ne pouvait faire de leur fruitière l'école de fromagerie du Jura.

Cette école vient d'être fondée à Champvaux, section de commune à 4 kilomètres de Poligny, par la Société d'agriculture, sciences et arts de cette ville, et le traité qui règle les clauses de cette fondation a été signé le 8 mai, au nom de cette Société, par M. Bousson, son Président, et par tous les participants à la fromagerie, à l'exception de quatre.

A dater du 1er juin prochain, cette école commencera à fonctionner, et, à partir de ce jour, les sociétaires de la fruitière de Champvaux apporteront leur lait au chalet, où le fromage sera fabriqué, ainsi que le beurre, au nom et pour le compte de la Société, au lieu d'être fabriqué successivement pour chaque sociétaire, suivant son apport, comme cela se pratique encore dans toutes les fruitières du Jura.

Cette organisation, bien préférable à celle qu'elle a pour but de remplacer, n'est pas une invention nouvelle, car c'est celle de toutes les associations fromagères de la Suisse. Elle se répand dans le département du Doubs, où bon nombre de fromageries l'ont déjà adoptée.

A la fin de l'année, on partage les produits au prorata du lait livré au chalet.

Les avantages de cette organisation sur l'ancienne sont nombreux; citons-en quelques-uns.

1° Le lait une fois livré au chalet, les sociétaires n'ont plus à s'occuper de la fabrication du beurre et du fromage, qui prenait un temps précieux, surtout au moment des grands travaux agricoles.

2° La fabrication est plus économique et plus perfectionnée, le prix de vente plus élevé, surtout pour les beurres.

3° Si quelques fromages sont bréchés, et perdent ainsi quelques kilogrammes de leur poids, cette perte, subie par la Société, passe inaperçue, tandis que dans l'organisation actuelle, elle pourrait frapper un malheureux auquel la perte de trois ou quatre kilogrammes de fromage serait pénible à supporter.

4° Dans la nouvelle organisation, il n'y a pas de bon et de mauvais tour, c'est-à-dire faisant courir la chance d'avoir plus ou moins de crème lorsqu'on fait le fromage.

5° Plus de lait à payer à la fin de l'année, lait dont le prix ne peut représenter exactement la valeur produite : ce lait est toujours estimé au-dessus ou au-dessous du produit qu'il a donné.

Dans notre école, on formera de bons fruitiers, auxquels on délivrera des diplômes après qu'ils auront subi un examen satisfaisant, c'est-à-dire donnant la certitude qu'ils ne seront pas des routiniers, mais des fruitiers raisonnant toutes leurs opérations et connaissant les moyens de parer aux inconvénients qui peuvent se présenter dans la fabrication.

Nous touchons au 1er juin : les personnes qui voudraient suivre les cours de l'école, comme élèves fruitiers, peuvent s'adresser à M. le docteur Bousson, à Vaux-sur-Poligny, qui s'empressera de fournir les renseignements nécessaires.

Nous faisons suivre ces quelques lignes du remarquable rapport au Conseil Général, de M. le sénateur TAMISIER, à propos de la création de cette École de fromagerie dans le département.

Dans sa séance du 23 décembre 1877, le Conseil général a examiné une proposition de M. le docteur Bousson, président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, tendant à établir dans le Jura une École de fromagerie. M. le Préfet prenant en considération la proposition de M. Bousson, avait demandé au Conseil de nommer une Commission chargée d'étudier la question importante, objet des travaux de l'honorable président de la Société de Poligny. Votre deuxième Commission, Messieurs, dans un rapport sommaire de notre collègue, M. Boichin, reconnaissant l'utilité d'une école de fromagerie dans le département, concluait à la formation d'une Commission spéciale qui serait nommée par M. le Préfet et appelée à donner son avis sur la proposition de M. Bousson.

Les conclusions du rapport furent adoptées par le Conseil général.

M. le Préfet du Jura, conformément à la résolution du Conseil, s'empressa de nommer, à la date du 19 février dernier, une Commission de douze membres, qui se réunit le 28 du même mois à l'hôtel de la Préfecture.

Cette Commission, après une déliberation assez longue, approuva à l'unanimité moins une voix la proposition formulée par M. le docteur Bousson, et reconnut la grande utilité de la fondation d'une école de fromagerie dans le Jura.

Votre 2e Commision a examiné tous les documents qui lui ont été fournis sur la question. Elle a entendu M. le Préfet et M. le docteur Bousson. M. le Préfet a commencé par communiquer à la Commission un renseignement officiel suffisant à lui seul par démontrer la haute importance d'une école pratique de fromagerie dans nos montagnes. Voici ce renseignement : En 1876, la production fromagère des quatre arrondissements du Jura évaluée en ar-

gent, s'est élevée à la somme de 9,420,000 fr. Par le perfectionnement des procédés de fabrication, il est permis d'espérer que cette richesse jurassienne s'accroîtrait notablement. Ces accroissements ne fussent-ils que d'un dixième ou d'un vingtième, se traduiraient par des bénéfices de 900,000 ou de 400,000 francs.

M. le docteur Bousson a été entendu avec le plus vif intérêt par votre Commission; il est entré dans les détails de son projet, et, à toutes les demandes de renseignements qui lui ont été adressées, il a répondu avec une grande netteté, en homme parfaitement maître de son sujet, profondément convaincu par des études positives, continuées pendant bien des années, des services que rendrait au Jura la fondation d'une école de fromagerie.

Cette fondation n'est donc pas, comme on pourrait le croire, un établissement entièrement nouveau à créer dans notre pays, aux frais du département. Il ne s'agit, d'après le docteur Bousson, que d'appliquer dans une seule fruitière existante, non pas des innovations, mais seulement des procédés en petit nombre qui, à l'étranger et même déjà en France, ont reçu la sanction de l'expérience et amélioré la quantité et la qualité des produits de l'industrie fromagère.

M. Bousson ne se préoccupe pas uniquement du principal produit de cette industrie, il pense que l'amélioration la plus nécessaire peut-être à introduire dans nos fruitières, doit porter sur la fabrication du beurre. Les beurres du Jura ne tiennent pas le premier rang parmi les beurres de France. L'honorable président de la Société de Poligny a inséré dans un de ses écrits, un tableau qui démontre bien que la production des beurres, dans le Jura, est inférieure en qualité à celle de plusieurs contrées de la France. (1)

Une des principales causes de cette infériorité des beurres jurassiens réside, suivant l'opinion de M. Bousson, dans l'imperfection des procédés employés généralement pour la fabrication des beurres de notre pays. Cette imperfection pourra disparaître par l'imitation des procédés en usage dans les contrées qui se distinguent le plus par la qualité de leurs beurres.

C'est à la suite de longues observations sur tous les détails de l'industrie fromagère, que M. le docteur Bousson a pu se créer une méthode dont l'application n'est pas à ses yeux sans dificul-

(1) Voir ce tableau dans le *Bulletin* précédent (N° 3), page 98.

té, mais qui, dans sa conviction, doit lui permettre d'améliorer une des plus importantes industries du département. L'honorable président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny ne réclame pour lui qu'une seule chose : pouvoir consacrer les jours de sa vieillesse au service de son pays, à la fondation d'une école pratique de fromagerie, suivant les études qui ont occupé une grande partie de sa laborieuse carrière.

Nous avons demandé à M. Bousson qu'elle serait la subvention nécessaire pour les frais de premier établissement de la fruitière-école ou de la fruitière-modèle qu'il propose de fonder. Il nous a répondu sans hésiter :

« Une subvention de 2,000 fr. sera suffisante. Il faudra accor-« der 600 fr. de traitement pour le restant de l'année, à partir « du 1er juin prochain, au fruitier expérimenté et capable qui sera « employé dans la fabrication à perfectionner; 200 fr. au fruitier « en titre de l'association fromagère qui consentira à fabriquer « ses produits suivant mes procédés et ma méthode; 200 fr. pour « frais d'achat des ustensiles et objets divers indispensables à « l'amélioration des procédés de fabrication; 1,000 fr. pour garan-« tir, s'il y a lieu, des pertes que pourraient redouter les asso-« ciés de la fruitière, lorsque des procédés inconnus d'eux seront « employés dans la fabrication. »

La Commission est d'avis que cette somme de 2,000 fr. n'est pas une trop forte dépense pour une fondation aussi utile que celle dont il s'agit.

La direction de la fruitière-école doit être, suivant l'avis de la Commission, confiée à M. le docteur Bousson, qui acceptera, comme une récompense de ses travaux, cette tâche désintéressée et difficile; c'est lui qui choisira la commune et l'association laitière où commenceront, dès cette année, les premiers travaux de la fondation de l'école de fromagerie. Il choisira aussi le fruitier au courant de sa méthode qu'il jugera capable de lui rendre les meilleurs services. Sur tous ces points, la Commission a consulté M. le Préfet et s'est mis d'accord avec lui. Il n'appartient qu'à M. le Préfet de nommer le directeur qui doit présider à l'établissement d'une école départementale, et comme la Commission ne saurait admettre la fondation qui fait l'objet de ce rapport, si M. Bousson ne devait pas en diriger les travaux, elle n'a pu arrêter ses conclusions et ses propositions au Conseil général, qu'après

avoir reçu de M. le Préfet l'assurance que M. le docteur Bousson serait nommé prochainement directeur de l'école de fromagerie du Jura.

Comme conclusion de ses délibérations, votre 2e commission vous propose, Messieurs, de prendre les résolutions suivantes :

Une école de fromagerie sera fondée, cette année, dans le département du Jura.

Le directeur de l'école, nommé par le Préfet, choisira lui-même la commune et l'association laitière dans lesquelles l'école sera établie ; il réglera seul les modifications de la pratique usuelle de la fruitière qu'il jugerait nécessaires pour l'augmentation et l'amélioration des produits.

Dans la présente année consacrée à la formation d'une fruitière-modèle, il sera ouvert sur l'exercice courant un crédit supplémentaire de 2,000 fr. pour subvenir aux frais divers que nécessiteront les améliorations à apporter dans le matériel et dans l'organisation de la fruitière choisie par le directeur.

M. Blanc ne comprend pas l'utilité de la création projetée.

M. le rapporteur fait remarquer qu'en constatant l'état de routine qui domine encore dans l'industrie fromagère, M. Blanc démontre lui-même la nécessité d'améliorer une situation aussi fâcheuse pour les intérêts de nos populations.

Un homme dévoué, instruit, convaincu, se présente aujourd'hui pour combattre ces routines diverses dont on se plaint partout ; le département doit s'empresser d'utiliser ses connaissances et son bon-vouloir.

M. Blanc dit que cette théorie conduit ainsi à la création d'une école de vinification, afin d'améliorer nos vins qu'on trouve acides. Les habitants des campagnes protestent contre de telles tendances, qui ont pour résultat de disposer de l'argent des contribuables en faveur d'œuvres qui n'ont pas un intérêt départemental.

M. Tamisier répond que la moindre des améliorations que réalisera M. Bousson, compensera largement la somme des sacrifices demandés au Conseil général.

Les conclusions du rapport de la Commission sont adoptées.

CONCOURS DE JEUNE BÉTAIL.

Ce Concours aura lieu le lundi 9 septembre 1878, à 9 heures du matin, au champ de foire de Poligny.

Ne pourront concourir que les taureaux et génisses de deux à trente mois, et ne seront primés que les sujets qui, toutes choses égales d'ailleurs, présenteront le plus beau type de l'écusson décrit par Guénon, et des formes élégantes.

Seront distribuées les primes et médailles ci-après :

GÉNISSES.

1er	prix, médaille de bronze		et 80 fr.
2e	id.	id.	et 70
3e	id.	id.	et 60
4e	id.	id.	et 50
5e	id.	id.	et 40

TAUREAUX.

1er	prix, médaille de bronze		et 80 fr.
2e	id.	id.	et 70
3e	id.	id.	et 60
4e	id.	id.	et 50
5e	id.	id.	et 40

Une prime d'honneur pourra être décernée par la Société au sujet qui réunirait des conditions exceptionnelles.

Comme l'année dernière, la totalité de la prime ne sera délivrée qu'aux membres de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny. Les concurrents étrangers à cette Société ne recevront que la moitié de cette prime.

Le même jour et à la même heure, notre Société donnera des primes :

1° Aux instituteurs qui auront donné, dans leurs écoles, des notions d'agriculture, d'horticulture ou de comptabilité agricole, ainsi qu'à ceux qui auront organisé leurs élèves en protecteurs des petits oiseaux et en destructeurs des insectes nuisibles. Ceux qui voudront concourir devront le faire connaître d'avance, afin que nous puissions nous rendre compte, avant le Concours, des connaissances de leurs élèves dans ces différentes parties.

2° Aux cultivateurs qui produiront une comptabilité agricole indiquant le produit d'une ou de plusieurs branches de leur industrie.

3° Aux vignerons à moitié, qui pourront justifier des plus longs et des meilleurs services.

AVIS AUX SOCIÉTÉS DE FROMAGERIES.

Notre Société donnera une prime de 50 fr. à toutes celles qui se seront servies de taureaux bien écussonnés.

La distribution des récompenses aura lieu le même jour, à 3 heures.

Adresser les demandes au Président, au plus tard le 25 août, afin qu'on puisse les examiner très-sérieusement avant le Concours.

Poligny, le 20 mai 1878.

Le Secrétaire,
A. SALINS.

Le Président,
Docteur BOUSSON.

RECHERCHES

sur les fonctions des feuilles de la vigne (1).

Dans les feuilles de la vigne, j'ai trouvé une quantité notable de matières analogues à l'amidon ou à la dextrine, de la glycose et de l'acide tartrique, sous forme de crème de tartre. Ces résultats m'ont engagé à rechercher dans quelles conditions cette production a lieu et quelle relation elle peut offrir avec la maturation du raisin.

Voici les données d'une analyse faite le 20 juin dernier :

	Par kilogramme de feuilles	
	Glycose	Crème de tartre
Feuilles de l'extrémité supérieure des branches à fruit	14 gr. 24	7 gr. 41
Feuilles de la base des branches à fruit	10 81	5 12
Feuilles de l'extrémité supérieure des branches à bois	11 93	4 91
Feuilles de la base des branches à bois	11 65	6 90

Le tableau suivant indique les variations progressives de composition chimique dans les feuilles et dans le raisin, constatées par des analyses effectuées à des époques diverses :

(1) Note extraite des *Comptes-rendus* de l'Académie des sciences, n° du 12 octobre 1877.

	Dans 1 kilogramme de feuilles de l'extrémité supérieure des pampres à fruit		Glycose dans 1 kilogramme	
	Glycose	Crême de tartre	de grappes	de grains
Le 20 juin (raisin vert)	14.24	7.42	»	»
Le 4 août	15.31	12.52	9.41	10.00
Le 16 août	15.96	11.84	33.67	34.14
Le 31 août	16.62	12.29	66.19	81.66
Le 15 septembre . . .	20.50	»	91.15	112.00
Le 5 octobre (vendanges)	23.70	»	117.41	128.15
Le 12 octobre	19.04	»	»	»

Ces résultats nous permettent de conclure que la glycose et l'acide tartrique se forment préférablement dans les feuilles supérieures des pampres à fruit; le deuxième tableau montre que cette production de sucre marche avec celle du raisin, et qu'elle se réduit beaucoup pour disparaître ensuite après la vendange.

J'ai aussi observé la glycose dans les rameaux verts portant les feuilles et les fruits analysés; mais on y trouve bien peu de matières saccharifiables (amidon, dextrine), tandis qu'elles abondent dans les feuilles. En effet, l'analyse faite sur 4 kilog. de feuilles et sur 4 kilog. de rameaux a donné les résultats suivants :

	Feuilles	Rameaux verts
Glycose par kilogramme	14.28	8.25
Amidon et dextrine par kilogramme .	3.77	0.98

On est ainsi conduit à considérer les feuilles comme le laboratoire de production de la glycose, et les rameaux verts comme les conducteurs de ce précieux élément constitutif du moût.

Tous ces faits ont, à ce qu'il semble, quelque relation avec les mauvais résultats que l'on obtient quelquefois en pratiquant dans les vignobles, peut-être avec trop de zèle, le *pincement*. Cette opération consiste à supprimer, dans la première quinzaine de juillet, les sommets des pampres portant fruit, à trois ou quatre feuilles au-dessus de la glus haute grappe. Je considère cette pratique comme bonne dans les cas où, en raison du climat, de la nature des cépages, du sol et du mode de culture, la production du raisin est très-limitée; dans ce cas, la formation d'une quantité excessive de bois pourrait nuire à celle du fruit. Mais lorsque la production du raisin sera très-abondante, il faudra laisser une quantité suffisante de feuilles pour la préparation de la glycose nécessaire.

Dans les environs de Gattinara (Italie) et dans des vignobles en pleine

Recherche de l'Acide salicylique dans le Vin (1). — Nous reproduisons le procédé Yvon d'après le *Journal de Pharmacie* (6 juin 1877) :

« Dans un tube à essai, on place 20 centimètres cubes de vin, on l'additionne d'un demi-centimètre cube d'acide chlorydrique environ et l'on agite : cette solution a pour but de mettre en liberté l'acide salicylique dans le cas où l'on se serait servi de salicylate de soude ; on ajoute ensuite environ 3 centimètres cubes d'éther sulfurique et l'on renverse plusieurs fois le tube sans agiter violemment, de façon à ne pas émulsionner l'éther. On maintient le tube verticalement, l'éther dissout l'acide salicylique mis en liberté : on décante avec une pipette et il ne reste plus qu'à caractériser l'acide salicylique.

« La méthode la plus simple est la suivante : dans un verre à pied on place une solution étendue de perchlorure de fer et l'on fait arriver à la surface la solution éthérée d'acide salicylique ; il se forme presque instantanément une bande violette au point de séparation des deux surfaces, et la coloration va en augmentant au fur et à mesure que l'éther en s'évaporant abandonne de l'acide salicylique. »

Guide Infaillible pour la Taille de la Vigne. — Pour M. DEJERNON, la taille de la vigne est réglée par un grand principe qui peut servir de guide infaillible à tout viticulteur.

Et d'abord, il ne faut pas oublier que la vigne n'a ni écorce vivace ni aubier. Donc la sève ne peut circuler qu'à travers la moelle ou les parties qui constituent le bois.

Cela posé, la taille est indiquée par la nature même de la vigne. Qu'avec un sécateur on coupe un sarment au milieu d'un mérithalle — soit entre deux yeux, — si, en regardant la section, on voit une moelle mince, fibreuse, resserrée, que le bois offre les mêmes caractères, il faut la tailler longue et en voici les motifs :

Au printemps, la sève mue par le chaud soleil (algérien), arrive avec force et se sent arrêtée ; la nature ne veut pas être vaincue, fait un effort, brise l'obstacle qui s'opposait à sa marche et, du coup, jette sa sève aux derniers bourgeons de la tige ; si la taille était trop courte, la nature agirait de même façon, mais jetant une trop grande quantité de sève et avec trop de force sur les rares bourgeons conservés, elle

(1) Voir dans le *Bulletin* pour 1878, page 64, la note sur les *vins salicylés*.

entraînerait dans la végétation le germe du fruit. On aurait alors de longs sarments sans traces de raisin.

Si, au contraire, la section faite sur le mérithalle offre à l'œil une moelle lâche, molle, spongieuse; que le bois présente les mêmes particularités, la taille doit être courte, parce que la sève n'étant arrêtée par rien dans son ascension, fructifie les premiers bourgeons qu'elle rencontre.

Ce principe observé, il n'y a plus qu'à proportionner la taille ou le nombre des yeux conservés, à la vigueur et à l'âge du cep, comme à la richesse du sol qui le supporte.

(*Correspondance générale algérienne*, n° 41).

Les petits Amis de l'Agriculture. — Parmi les mirmidons du règne animal, il en est, en grand nombre, sur lesquels il faut se garder de mettre le pied, car ils sont de véritables auxiliaires du cultivateur, du jardinier et de l'arboriculteur.

Par exemple, contemplons, sans le détruire, le plus beau, le plus élégant des insectes ailés (*Diptères*) : c'est nommer la *Libellule* bien connue de tous et spécialement des enfants sous le gracieux nom de *Démoiselle*. Que ceux qui l'ignoraient encore sachent enfin que cette *Démoiselle* emploie fort utilement son existence éphémère à tuer les mouches « importunantes » et, parfois, dangereuses. En moyenne, elle en dévore au moins un millier par jour. La larve de la Libellule est aussi féroce que l'insecte parfait; elle se nourrit principalement de forts petits mollusques, lesquels, s'ils fussent restés de ce monde, auraient fait grand mal à champs et jardins.

Plaçons à côté de la Libellule un tout petit insecte : l'*Hémérobe* aux yeux dorés ou d'un rouge vif, aux ailes d'un joli vert-pomme. Il se nourrit, ou plutôt se gorge de pucerons.

Puis, l'immense tribu des *Sphiges*, charmants insectes au corselet velu et allongé, aux antennes vacillantes, aux ailes toujours en mouvement. A l'état d'insecte complet, le Sphige vit bien de subtsances végétales; mais — grand service! — sa larve détruit beaucoup de chenilles, principalement de celles appelées *processionnaires*.

La *mère* Sphige distribue chaque jour à chacune des larves de sa progéniture une douzaine de victimes; et comme elle pond dix œufs, c'est donc de cent-vingts insectes nuisibles que chacune des mères débarrasse les champs et les jardins.

De même que l'entomologiste M. Molé, mettons aussi en première

culture, j'ai pratiqué le pincement, le 5 juillet dernier, sur une vingtaine de ceps, laissant les ceps voisins dans leur condition naturelle. Les souches étaient toutes de la même qualité; voici les résultats de l'analyse faite, le 27 septembre, sur les raisins :

		Raisins des plantes pincées.		Raisins des plantes non pincées.	
Dans les grappes.	Moût par kilogramme . .	581 gr.	00	620 gr.	00
	Grappe égrenée par kilogr. .	54	00	46	00
Dans 1 kilogr. de moût.	Glycose	140	00	175	41
	Acidité totale (en acide tart.)	14	00	13	20
	Crême de tartre	13	00	13	05
	Matières fixes	217	50	219	50

Le pincement a donc pour effet de donner moins de moût et d'empêcher la maturation du raisin. M. Guyot, dans ses remarquables *Etudes des vignobles de France*, t. III, p. 295, dit avoir constaté le même fait dans le département des Vosges, à Charmes; il couseille beaucoup de soins dans l'application de cette pratique, et il montre que seulement dans 16 départements des régions du nord de la France ont fait le pincement. Dans les 63 autres, nous trouvons l'Hérault, la Gironde, les deux Charentes, la Bourgogne, la Côte-d'Or, etc., et bien d'autres départements célèbres par leurs produits.

Même en Italie, le pincement est très-peu répandu, et nous avons beaucoup d'exemples de ses mauvais effets, particulièrement dans les régions où la production du raisin est très-abondante. J'en trouve l'explication dans la fonction physiologique des feuilles considérées comme organes secréteurs de la glycose, d'acide tartrique et peut-être d'autres éléments indispensables aux raisins.

(*Le Messager agricole du Midi.*)

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Sur les Ténias, les Échinocoques et les Bothriocéphales de l'homme. (1) — Tel est le titre d'une intéressante étude que M. le Dr A Laboulbène, membre de l'Académie de médecine, vient de publier dans l'*Union médicale de Paris* (1)

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1877, pages 102 et 103.

septembre au 2 octobre 1877). Il termine sa communication par les considérations suivantes que nous nous permettons de recommander à l'attention des lecteurs du Bulletin :

« Nous devons, par toutes nos exhortations et des précautions minutieuses, empêcher l'arrivée dans nos organes, des Cysticerques et des Echinocoques.

Quant aux Cysticerques du porc, la police sanitaire, quoique insuffisante, est pratiquée, mais pour le Cysticerque de la viande crue du bœuf, on est absolument désarmé. L'usage immodéré de cette viande crue ou trop peu cuite, est (on ne saurait trop le redire) la cause de l'énorme proportion des Ténias inermes que nous observons. A moins de cas exceptionnels, remplaçons la viande crue du bœuf par des moyens médicaux équivalents et faisons cuire la viande suffisamment, à 60 degrés au moins, si nous voulons qu'elle soit salubre, alors qu'elle nous paraîtrait suspecte.

Pour se garantir des Échinocoques venus du *Ténia echinococcus* du chien, il faut faire usage d'eau filtrée. Sachant aujourd'hui ce que j'ai appris, et après ce que j'ai vu trop souvent, si j'étais obligé de boire, à la campagne, l'eau non-filtrée d'une mare où vont boire les chiens de la ferme, j'aimerais mieux souffrir de la soif; pressé par le besoin de boire, je mettrais du café ou du thé dans cette eau, et j'en ferais une décoction. Si je n'avais ni thé, ni café, j'irais chercher, dans un coin du jardin, les feuilles de quelque plante aromatique pour les faire bouillir dans l'eau suspectée, et de plus, craignant que les œufs d'Échinocoque n'aient pas assez éprouvé l'action de la chaleur, je passerais cette eau à travers un linge. Enfin, je plierais même ce linge en plusieurs doubles, tant je redouterais l'invasion de l'Échinocoque, car avec votre science si éclairée et si dévouée, vous auriez peut-être, chers collègues, beaucoup de peine à m'en débarrasser. »

Le Thym à odeur de citron pour bordure. — M. Eugène Vavin recommande comme plante à bordure le thym à odeur de citron (*Thymus citriodorus*), qui ne demande presque aucun soin. La multiplication se fait au printemps par la division des touffes, soit par drageons, soit par boutures qui prennent racine très-facilement. On les place à 15 centimètres de distance. Les feuilles sont ovales, arrondies, jaunâtres, et répandent une agréable odeur de citron; il donne en juin des fleurs lilas pâle, qui sont d'un aspect gracieux. (*Journal de l'Agriculture*, n° 423, 19 mai.)

Recherche de l'Acide salicylique dans le Vin (1). — Nous reproduisons le procédé Yvon d'après le *Journal de Pharmacie* (6 juin 1877) :

« Dans un tube à essai, on place 20 centimètres cubes de vin, on l'additionne d'un demi-centimètre cube d'acide chlorydrique environ et l'on agite : cette solution a pour but de mettre en liberté l'acide salicylique dans le cas où l'on se serait servi de salicylate de soude; on ajoute ensuite environ 3 centimètres cubes d'éther sulfurique et l'on renverse plusieurs fois le tube sans agiter violemment, de façon à ne pas émulsionner l'éther. On maintient le tube verticalement, l'éther dissout l'acide salicylique mis en liberté : on décante avec une pipette et il ne reste plus qu'à caractériser l'acide salicylique.

« La méthode la plus simple est la suivante : dans un verre à pied on place une solution étendue de perchlorure de fer et l'on fait arriver à la surface la solution éthérée d'acide salicylique; il se forme presque instantanément une bande violette au point de séparation des deux surfaces, et la coloration va en augmentant au fur et à mesure que l'éther en s'évaporant abandonne de l'acide salicylique. »

Guide Infaillible pour la Taille de la Vigne. — Pour M. DEJERNON, la taille de la vigne est réglée par un grand principe qui peut servir de guide infaillible à tout viticulteur.

Et d'abord, il ne faut pas oublier que la vigne n'a ni écorce vivace ni aubier. Donc la sève ne peut circuler qu'à travers la moelle ou les parties qui constituent le bois.

Cela posé, la taille est indiquée par la nature même de la vigne. Qu'avec un sécateur on coupe un sarment au milieu d'un mérithalle — soit entre deux yeux, — si, en regardant la section, on voit une moelle mince, fibreuse, resserrée, que le bois offre les mêmes caractères, il faut la tailler longue et en voici les motifs :

Au printemps, la sève mue par le chaud soleil (algérien), arrive avec force et se sent arrêtée; la nature ne veut pas être vaincue, fait un effort, brise l'obstacle qui s'opposait à sa marche et, du coup, jette sa sève aux derniers bourgeons de la tige; si la taille était trop courte, la nature agirait de même façon, mais jetant une trop grande quantité de sève et avec trop de force sur les rares bourgeons conservés, elle

(1) Voir dans le *Bulletin* pour 1878, page 64, la note sur les *vins salicylés*.

entraînerait dans la végétation le germe du fruit. On aurait alors de longs sarments sans traces de raisin.

Si, au contraire, la section faite sur le mérithalle offre à l'œil une moelle lâche, molle, spongieuse; que le bois présente les mêmes particularités, la taille doit être courte, parce que la sève n'étant arrêtée par rien dans son ascension, fructifie les premiers bourgeons qu'elle rencontre.

Ce principe observé, il n'y a plus qu'à proportionner la taille ou le nombre des yeux conservés, à la vigueur et à l'âge du cep, comme à la richesse du sol qui le supporte.

(*Correspondance générale algérienne*, n° 41).

Les petits Amis de l'Agriculture. — Parmi les mirmidons du règne animal, il en est, en grand nombre, sur lesquels il faut se garder de mettre le pied, car ils sont de véritables auxiliaires du cultivateur, du jardinier et de l'arboriculteur.

Par exemple, contemplons, sans le détruire, le plus beau, le plus élégant des insectes ailés (*Diptères*) : c'est nommer la *Libellule* bien connue de tous et spécialement des enfants sous le gracieux nom de *Démoiselle*. Que ceux qui l'ignoraient encore sachent enfin que cette *Démoiselle* emploie fort utilement son existence éphémère à tuer les mouches « importunantes » et, parfois, dangereuses. En moyenne, elle en dévore au moins un millier par jour. La larve de la Libellule est aussi féroce que l'insecte parfait; elle se nourrit principalement de forts petits mollusques, lesquels, s'ils fussent restés de ce monde, auraient fait grand mal à champs et jardins.

Plaçons à côté de la Libellule un tout petit insecte : l'*Hémérobe* aux yeux dorés ou d'un rouge vif, aux ailes d'un joli vert-pomme. Il se nourrit, ou plutôt se gorge de pucerons.

Puis, l'immense tribu des *Sphiges*, charmants insectes au corselet velu et allongé, aux antennes vacillantes, aux ailes toujours en mouvement. A l'état d'insecte complet, le Sphige vit bien de subtsances végétales; mais — grand service! — sa larve détruit beaucoup de chenilles, principalement de celles appelées *processionnaires*.

La *mère* Sphige distribue chaque jour à chacune des larves de sa progéniture une douzaine de victimes; et comme elle pond dix œufs, c'est donc de cent-vingts insectes nuisibles que chacune des mères débarrasse les champs et les jardins.

De même que l'entomologiste M. Molé, mettons aussi en première

ligne tous les *Carabes*, carnassiers par excellence. Les quantités de lombrics, vers blancs ou mans, limaces, escargots, qu'ils détruisent est très-considérable. Ce n'est pas seulement pour se nourrir qu'ils tuent, mais aussi pour le plaisir de faire du mal et de tuer.

A côté des Carabes, n'oublions pas de citer le *Procustre chagriné* qui vit au milieu des vignes; le *Colosome*, gourmand des vilaines chenilles « processionnaires » des forêts; les *Staphylins*, si utiles aux vignerons par les grandes chasses qu'ils font aux pyrales; les *Cicindelles* bien nommées par Linnée les « tigres des insectes, » à cause de leurs féroces instincts; les *Drilles* qui font rude guerre aux limaçons; les *Coccinelles*, ces jolies « bêtes du bon Dieu » dont les larves, aussi bien que l'insecte parfait, dévorent une foule de pucerons.

Enfin, parmi les hyménoptères (genre d'insectes ayant quatre ailes membraneuses), n'oublions pas les *Ichneumonides*, élégants insectes aux couleurs orangées ou noires, et dont la plupart des variétés sont d'une petitesse excessive. A l'état parfait, les Ichneumonides ont bien une nourriture exclusivement végétale, mais, à l'état de larves, ils ne vivent qu'aux dépens d'autres insectes dans le corps desquels ils se logent même afin de mieux en venir à bout. Il est remarquable que le genre Ichneumon étant composé d'individus de tailles diverses, chacune de ses variétés s'attaque à des insectes de grosseur semblable à la leur; ainsi, tandis que ceux-là courent sus aux chenilles des Lépidoptères ou papillons, d'autres livrent bataille aux larves des Hyménoptères, et même aux Kermès et à d'autres pucerons.

Ajoutons que beaucoup de variétés d'Hyménoptères nourrissent leurs larves avec de véritables proies. Ainsi, pour ne citer que ceux-là, les *Odynènes* offrent à leurs larves des vers qui rongent les trèfles et les luzernes; les *Cerceris*, des charençons, les ravageurs des greniers à blé; les *Crabonites*, des mouches et divers pucerons; les *Ammophylles*, des criquets, des taons.

Soyons reconnaissants envers tous ces petits amis de l'agriculture, en les protégeant, en apprenant aux enfants à les respecter de par leur utilité.

(B. NICOLLET. *Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, novembre 1877).

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.

DU ROLE POLITIQUE ET MILITAIRE

DE LA

CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES

EN FRANCHE-COMTÉ

Par M. Ch. Baille.

M. Thuriet, l'un de mes plus anciens amis, m'a demandé mon appréciation sur la remarquable étude qu'il a consacrée dans notre Bulletin à l'histoire de la Chevalerie de Saint-Georges. Cette étude m'avait semblé très-complète en ce qui concerne les origines de la confrérie, les règlements qui l'avaient régie et l'esprit qui l'avait animée pendant deux siècles. J'ai été heureux aussi de me rencontrer avec lui dans le sentiment d'admiration et de sympathie qu'impose à tout esprit non prévenu l'histoire de notre fière noblesse comtoise. Mais j'ai dû lui avouer que son travail laissait subsister deux lacunes regrettables. Le rôle militaire de la confrérie ne me semble point assez expliqué; quant au rôle politique que joua cette confrérie pendant le XVIIe siècle, rôle qui fut aussi important qu'incontestable, il n'est pas même indiqué.

Sans se préoccuper d'autre chose que de la vérité historique, M. Thuriet m'a proposé de devenir son collaborateur et de combler les deux lacunes que je lui avais signalées. J'ai accepté avec empressement une proposition qui me permettait de concourir à une œuvre sérieuse avec un ami tel que lui, à qui me rattachent des souvenirs de vingt-cinq ans, les beaux souvenirs du temps des hardiesses et des ardentes convictions.

Je commence par l'histoire militaire de nos Chevaliers.

M. Thuriet n'a rien omis des hauts faits des XIVe et XVe siècles. Toutefois, en prononçant le nom de Jean de Vienne, il aurait

peut-être fallu rappeler que cet illustre Comtois, amiral de France, après la magnifique défense de Calais qu'il disputa aux Anglais pendant une année entière, vint mourir glorieusement pour la défense du nom chrétien dans les plaines de Nicopolis, ainsi que le raconte Froissard : « Messire Jean de Vienne, ce vaillant Chevalier, qui portait la bannière Notre-Dame fit merveilles d'armes, mais il fut occis, la bannière Notre-Dame aux poings. Ainsi fut-il trouvé. »

Au sujet de l'incursion de Tremblecourt, M. Thuriet a oublié de citer ce remarquable siège de Marnay où les Fallerans, les Pontailler, les Andelot, les Laubespin et les Grandmont, tous Chevaliers de Saint-Georges, firent des prodiges de valeur sous la conduite de leur capitaine de Portier-Froloys, qui eut un cheval tué sous lui et fut criblé de blessures.

Six mois après, c'était cette fameuse bataille de Fontaine-Française; on sait avec quelle témérité le Béarnais, à peine armé, se rua, à la tête d'un gros de cavalerie, sur l'avant-garde du Connétable. Cette avant-garde, conduite par l'élite de la noblesse comtoise, soutint le choc avec une intrépidité telle que le Roi aurait couru les plus grands risques s'il n'avait été sauvé par un renfort et surtout par le trouble que sa foudroyante intervention causa au Connétable, qui fit sonner la retraite. Trois de nos compatriotes, dont deux Chevaliers de Saint-Gerges, périrent glorieusement dans cette journée : ce furent de Grandmont-Conflandey, d'Oiselay et de Chavanne.

L'étude de M. Thuriet n'indique que pour mémoire cette terrible période de la guerre de Dix-Ans, qui, si elle fut la ruine de la nationalité comtoise, fut vraiment la période héroïque de notre noblesse.

Dès 1610, le Parlement, dans l'intérêt de son ambition, avait déraciné l'aristocratie comme institution politique et était par-

venu à la subordonner à son autorité comme institution militaire. Richelieu, qui savait avec quelle légitime impatience la noblesse supportait « *cette oppression des clercs* » (1), avait espéré la gagner par là au parti de la France. Il ne parlait pas de rébellion, le mot eût fait peur, « mais il asseurait qu'il n'entrait en Bourgongne que dans le but de despouiller le Parlement de son authorité et de mettre la noblesse en pleine liberté de servir en France et sous tel prince qu'il lui semblerait » (2).

Toute l'habileté de Richelieu ne parvint à détacher du devoir qu'un seul gentilhomme comtois, et, pour l'honneur de la confrérie, il n'était pas des siens.

Cette unique exception ne fit que rendre plus éclatante l'unanimité que la noblesse, une fois éclairée sur les projets de la France, mit à courir aux armes, sans autre préoccupation que « de contribuer à la chère patrie en sa pressante nécessité. »

Les forces se divisèrent en deux parts, l'une pour soutenir le siége de Dole, l'autre pour organiser l'armée de secours.

Tout fut admirable dans ce grand fait d'armes, le siége de Dole! mais parmi tous les épisodes héroïques que rapporte Boyvin, l'un des plus touchants me semble celui du jeune de Grandmont-Vellechevreux : « C'était, dit Boyvin, un capitaine de valeur incomparable; chaque jour il était repris pour s'être témérairement jeté jusqu'au cœur de l'armée ennemie, à quoi il s'excusait de grand respect et modestie, disant s'y être trouvé engagé par rencontre, puis ensuite obligé de combattre pour l'honneur et le salut de tant de gens de bien qui s'étaient venus joindre à lui. Le jour où les Français devaient mettre le feu à la mine destinée à ouvrir la brèche, Grandmont s'était aussitôt avancé d'une har-

(1) « Ainsi appelait-il le *Parlement*. » Girardot. Guerre de Dix-Ans, p. 80.
(2) Ibid. p. 73.

diesse sans pareille pour courir à la rencontre de l'ennemi qui faisait ferme, attendant l'effet de la mine. Comme elle joua, il fut enlevé de la hauteur d'une pique et retomba parmi le bouleversement de la terrasse, plus moulu que ployé. Il se dégagea promptement, et tout ébloui et étourdi qu'il était d'une si furieuse secousse, il s'en allait jeter dans la tranchée, l'épée au poing, quand quelques-uns de ses soldats, le voyant chanceler, le rapportèrent en la ville. » Il était brisé, *plus moulu que ployé*, selon la belle expression de Boyvin; pendant dix-huit jours qu'il lutta contre la mort, il fut ce qu'il avait été sur la brèche : ses souffrances n'étaient soulagées que quand on lui disait que les nôtres n'avaient rien perdu, et, dans son agonie, il ne parlait que de retourner charger les assiégeants, « les recogner en leurs tannières et les faire sauter à leur tour. » Il fut inhumé en grande pompe dans la sainte chapelle, mais sans autre trophée que sur la tête un casque à la hongroise qu'il avait pris sur l'ennemi en une sortie. Claude-Antide de Grandmont-Vellechevreux était Chevalier de Saint-Georges.

A l'armée de secours et pendant toute cette terrible campagne de Dix-Ans, parmi les noms à citer, il n'y a que l'embarras du choix : le marquis de Conflans, ce chef si brave, si modeste, si paternel pour le soldat; — son fils, le comte de Bussolin, qui, à force de sang-froid et de courage, aurait avec son père conjuré le désastre de Cornod, si nous n'avions été écrasés par le nombre; — le marquis de Varambon, qui, dans l'organisation de la défense, « était, dit Girardot, plein de l'ardeur naturelle à sa maison, et à qui la personne de son grand oncle, l'archevêque, engagée à Dole, dictait des pensées non pareilles ; » — le baron de Scey-Bauffremont, qui, le jour de la bataille devant Dole, réclama, pour les Comtois qu'il commandait, l'honneur de composer l'avant-garde et de porter les premiers coups ; homme d'État aussi

habile que bon capitaine, qui sut, comme gouverneur, relever la province de ses ruines et lui concilier, avec la neutralité, l'estime et les sympathies de Mazarin; — le baron de Laubespin, qui leva à ses frais un régiment de 500 hommes pour renforcer l'armée de secours; — un autre Laubespin, frère Guillaume, devenu simple frère lai du couvent des capucins de Poligny, après avoir fait brillamment les campagnes de Flandre et d'Allemagne; nommé, en 1636, capitaine de la ville; dirigeant la défense de la façon la plus vaillante, sans quitter son froc; et, le siège levé, s'enfermant avec les pestiférés et succombant moins à la contagion qu'à l'épuisement de ses forces; — enfin, le marquis de Saint-Martin, cet incomparable partisan, si plein d'honneur et de désintéressement, le héros de Nordlingen, où il s'était couvert de gloire et avait reçu vingt-deux blessures, l'infatigable adversaire de Longueville, de Weymar et de Villeroy, qui, chaque jour de bataille, se parait comme pour une fête, cet homme intrépide que rien ne semblait pouvoir atteindre et qui se brisa tout-à-coup et succomba, à l'âge de quarante ans, au désespoir que lui causa la mort de son prince.

Des sept gentilshommes que je viens de citer, tous Chevaliers de Saint-Georges, pas un, à l'exception du baron de Scey-Bauffremont, ne survécut aux épreuves de cette terrible guerre. Si l'on se demande à quel mobile obéissait notre noblesse en sacrifiant, dans une pareille mesure, à la cause comtoise, son temps, sa fortune, sa vie, que trouve-t-on? Ce n'était pas pour combattre sous les yeux du Roi, qui était en Espagne et ne savait guère de la Comté que ce que voulait bien lui en dire le Parlement ou le Gouverneur des Pays-Bas; — était-ce pour des pensions et des titres? L'Espagne était ruinée, c'était à leurs frais que la plupart de nos gentilshommes équipaient leurs régiments, et, prodigue d'annoblissement, elle n'avait accordé de titres que d'une main

avare et aux trois ou quatre maisons les plus qualifiées ; — avait-elle davantage une grande situation locale à défendre ? mais nous avons vu que la noblesse avait été exclue de toute participation aux affaires, et c'était sous les ordres du Parlement qu'elle se faisait tuer. La noblesse, dans cette grande lutte, ne défendait autre chose que le pays, elle n'obéissait qu'au sentiment du devoir dans ce qu'il a de plus élevé, à ce sentiment que résume la devise des Montalembert : « Ni espoir ni peur. »

Voilà ce qui me semblait devoir être signalé comme complément de ce que M. Thuriet a dit du rôle militaire de la confrérie ; voyons maintenant ce qui concerne son rôle politique.

Charles-Quint me semble avoir cette qualité maîtresse de l'homme d'État d'entrevoir les conditions vraies de gouvernement et de faire plier devant ses nécessités jusqu'aux préoccupations dynastiques. Il avait, en effet, organisé le gouvernement de la Comté dans une sorte d'indépendance à peu près complète, et l'espèce de souveraineté qu'il s'était réservée est très-justement caractérisée par le titre qu'il prenait de Prince gardien. Une large part dans les pouvoirs publics avait été attribuée à la noblesse : par les fonctions de Gouverneur et par le Conseil des Bons Personnages, elle exerça pendant un siècle l'influence nécessaire dans un État qui veut rester libre. Mais dans la lutte que le Parlement entreprit contre tous les pouvoirs du pays pour se saisir de la souveraineté, l'aristocratie fut la plus ardemment poursuivie et la première vaincue. Dès 1630, par la suppression de la dignité de Gouverneur et du Conseil des Bons Personnages, elle cessait d'exister comme institution, et, même dans les opérations militaires, nous l'avons dit, elle était soumise à l'omnipotence des Fiscaux. Le Parlement ne s'en tint pas là, et, jusqu'à ce que, par un juste retour des choses humaines, il eût succombé sous le poids de ses usurpations, il continua à poursuivre la noblesse

dans ce qui pouvait lui rester d'influence, ou dans ces distinctions de forme qui pour cette noblesse touchaient à son honneur.

Ici se pose cette question : la noblesse ainsi poursuivie et n'ayant plus d'autre lien entre ses membres que la Chevalerie de Saint-Georges, s'est-elle servie de cette institution pour organiser sa résistance; la corporation a-t-elle joué, à un moment quelconque, un rôle politique? En l'absence des archives de la confrérie qui sont détruites et qui se chargeraient de répondre, nous n'hésitons pas à nous déclarer pour l'affirmative. Pour justifier notre opinion, nous pouvons nous appuyer sur un fait et sur un témoignage, l'un et l'autre considérables. Le fait, c'est le manifeste de la confrérie en réponse à la levée de boucliers du marquis de Listenois, en 1673, fait sur lequel nous reviendrons. Le témoignage, c'est celui de Jules Chifflet. « En ces temps, dit-il, cette confrérie entrait en plus grand crédit que jamais, car, du temps de nos pères, elle se joignait tous les ans pour célébrer la fête de Saint-Georges et puis chacun se retirait en sa maison; or, du nôtre, auquel chacun voulut devenir gens d'État, elle étendit ses assemblées à autre chose.» Pour s'expliquer le ton railleur sur lequel Chifflet parle de la confrérie, il est bon de se rappeler qu'il n'en était pas et qu'il était du Parlement. Le point essentiel à retenir de ce témoignage, est que la confrérie, autrefois association purement religieuse, se transforma plus tard en corporation politique. Mais à quelle date faut-il faire remonter ce temps que Chifflet appelle le sien, auquel, chacun voulant devenir gens d'État, la confrérie étendit ses assemblées à autre chose? Notre chroniqueur était né en 1610, il avait vingt ans en 1630, époque à laquelle la noblesse fut renversée comme institution et où la confrérie devenait son seul point de ralliement. Les indications de Chifflet sont en conséquence d'accord avec la force des choses pour établir que le rôle politique de la confrérie commence, à

partir de 1630, avec la victoire du Parlement sur l'aristocratie. Pour essayer en effet de réagir contre cet abaissement, plus tard, pour délibérer sur les propositions de Richelieu, ramener au parti du devoir ceux que l'habileté du cardinal avait un instant ébranlés; lorsque, la paix faite, il fallut recommencer la lutte contre le Parlement pour défendre ses droits les plus nécessaires, réclamer jusqu'à l'égalité devant la loi et solliciter de Bruxelles des juges moins partiaux..... de quel autre moyen d'entente aurait pu se servir la noblesse, si ce n'est de cette confrérie avec les garanties de sécurité et de secret qu'elle donnait aux délibérations, avec ses cadres organisés et appartenant aux plus dignes, avec ses traditions de confraternité et d'honneur fortes de plusieurs siècles? Du reste, de 1630 jusqu'à la conquête, dans toutes les circonstances où la noblesse doit comparaître en corps, c'est par la Chevalerie de Saint-Georges qu'elle se fait représenter.

Seules, nous le répétons, les archives de la confrérie auraient pu révéler le secret de ses délibérations puisque, ayant sans exception pour but de pourvoir aux grands intérêts de la caste, elles avaient toutes raisons d'être tenues secrètes. Dans une seule circonstance où elle fut mise en demeure, la confrérie rendit publique l'une de ses décisions en matière politique, ce fut le 13 février 1673, au sujet de l'incident Listenois, dont il nous reste à rendre compte.

A la suite de cette terrible guerre de Dix-Ans qui avait accumulé tant de ruines sur le pays, l'Espagne considéra la Comté comme une province perdue pour elle à une échéance plus ou moins éloignée, et, renonçant envers nous à toutes les libérales et paternelles traditions de la maison d'Autriche, elle résolut de ne rien nous laisser de ce qu'elle pourrait nous arracher. En vingt années, elle préleva douze millions sur ce malheureux pays à qui, ainsi qu'il le disait lui-même, « *il ne restait que le cœur.* »

Quant à réparer les fortifications en ruine, réorganiser tous les services si défectueux de la guerre, profiter enfin des désastreuses expériences que l'on venait de faire, elle n'y songea pas.

En 1668, la guerre ayant éclaté entre la France et l'Espagne, au sujet du règlement de la succession d'Autriche, au cœur de l'hiver, Louis XIV vint fondre sur la Comté. Les souvenirs de notre résistance à Richelieu nous protégeaient encore en France de telle sorte qu'on n'y songeait point à une conquête de la province, il ne s'agissait que de s'emparer de deux villes importantes pour être en mesure d'imposer des conditions à l'Espagne. Mais le Parlement, souverain réel du pays, qui avait voulu être presque exclusivement responsable de sa sécurité, s'était montré si crédule et si imprévoyant, si troublé et si incapable que, en trois semaines, le Roi avait conquis le pays tout entier.

La Comté ayant été rendue, moins de trois mois après, par le traité d'Aix-la-Chapelle, à l'Espagne, celle-ci, exaspérée par l'humiliation de cette conquête, où sa détestable politique avait eu tant de part, ne pensa qu'à s'en venger. La première victime fut le Parlement; il fut non-seulement abattu, mais flétri, rien n'est impitoyable comme un complice. L'Espagne s'appesantit ensuite sur le pays. Ce qui, dans toutes leurs épreuves, avait fait la force de nos ancêtres, ce qui, selon l'expression de Richelieu, leur avait doublé le cœur, c'était l'attachement à leurs franchises : la première de toutes, celle qu'ils considéraient comme le fondement même de leur liberté, consistait à ne pouvoir être imposés que par eux-mêmes. L'Espagne frappa le pays d'un impôt exhorbitant de 3,000 fr. par jour. Nous avions un autre privilège incontesté, celui de n'être gouverné, jugé, commandé et défendu que par nos nationaux; on nous infligea un Gouverneur étranger, des juges flamands, trois régiments de brigands Lorrains-Allemands et Suisses ayant comme colonels de sanguinaires aventu-

riers. Pendant cinq longues années, les Comtois, frappés pour ainsi dire de mort civile, ne furent plus que taillables à merci, la plus légitime résistance provoquait des incarcérations, de brutales exécutions militaires; plus aucune sécurité ni pour la propriété, ni pour la vie humaine; pas de justice à invoquer, elle était confiée, depuis la suppression du Parlement, à un tribunal méprisé, ne rendant que des services aux oppresseurs. Le pays, que l'on semblait pousser systématiquement au désespoir, cherchait de qui pourrait lui venir le salut, et crut le rencontrer dans la personne du jeune marquis de Listenois, le représentant de cette illustre race des Bauffremont, dont le nom était inséparable de tous les grands souvenirs de la nation comtoise. Nul n'était plus généreux et ne devait ressentir plus amèrement que lui la ruine et l'abaissement du pays. Ce pays, qui connaissait sa propre histoire, savait et disait hautement « que, déjà autrefois, un de la maison de Bauffremont avait fait tête aux Allemands de Maximilien I[er] qui foulaient le pays. » Un accord pour ainsi dire spontané s'établit entre Listenois et les villes sur qui pesait le plus lourdement l'impôt de 3,000 fr. par jour, que l'on désignait sous le lugubre nom d'*impôt des places mortes*. Ce que la jeune noblesse comptait de plus distingué vint se ranger autour de Listenois : celui-ci hanté par le souvenir de son ancêtre, le libérateur du territoire, était exalté par le rôle de sauveur que lui offrait sa patrie aux abois. Il eut toutefois de longs jours d'hésitation, pendant lesquels il eût suffi du moindre retour de justice pour l'arrêter; mais, le 3 février, on lui apporta la preuve que cet impôt dont on nous écrasait, était l'objet des plus honteuses concussions; ce fut alors qu'il prit le parti suprême, fit sa levée de boucliers et lança, pour l'expliquer et au nom de toute la noblesse, un manifeste qui était un appel au peuple. Il affirmait hautement son inviolable attachement à la dynastie espagnole

que l'on trompait sur l'état du pays, et ne voulait que recouvrer les inaltérables franchises de ce pays et le sortir, par toutes les voies légitimes, de la servitude, de la misère et du mépris où on le réduisait par la force.

Listenois, ainsi que quatre de ses adhérents, étaient Chevaliers de Saint-Georges.

L'Espagnol habile, qu'on nous avait imposé comme Gouverneur, redoutant les conséquences que pouvait avoir un pareil soulèvement, supplia la confrérie d'intervenir et de désavouer Listenois. Chacun des confrères individuellement ne pensait pas autrement que les dissidents, mais il était difficile que la confrérie en corps, tenue par ses serments de fidélité au Roi et mise en demeure, ne désapprouvât pas la généreuse imprudence du marquis. On assure du reste qu'elle fut surtout décidée au désaveu par l'irritation que lui avait causée Listenois en parlant au nom de toute la noblesse (1). Les Chevaliers publièrent leur contre-manifeste, le 25 février 1673, dans lequel ils déclarent qu'ils n'ont aucune part aux entreprises des dissidents, parmi lesquels ne se trouvent que quatre des leurs sur cinquante-trois; ils ajoutent « que du reste ils sont tous résolus de n'épargner leurs biens, ni leur sang pour donner à leur souverain des marques de leur respectueuse obéissance et du désir qu'ils ont de se conserver sous sa douce et légitime domination. »

C'était la vieille formule du dévouement comtois, du temps qu'il s'adressait au souverain « sous la domination duquel on ressentait toute félicité avec la manutention inviolable des privilèges, franchises et immunités, sans altération ni déchet. » Mais cette formule, employée par les Chevaliers dans les circonstances que l'on sait, ressemblait à une dure leçon, et l'on serait tenté de

(1) Chifflet, t. II, p. 273.

reconnaître là l'inspiration de la marquise de Meximieux, mère de Listenois, qui était le centre de l'opposition à l'Espagne et se vengeait de ses brutalités par des bons mots de l'ironie la plus française.

Listenois était surpris et battu, le 3 mars, au village de Saint-Lothain, sa petite armée était dispersée et l'agonie du pays se prolongeait une année encore.

A plusieurs reprises, dans son étude, M. Thuriet revient sur les vertus chevaleresques des membres de la confrérie, sur l'irréprochable honneur de toute son histoire. L'incident que je viens de rapporter est-il une tache à cette indéfectibilité? Listenois et ses trois compagnons sont-ils des rebelles au vrai sens du mot? Je n'hésite pas à répondre non.

Le rebelle est celui qui non-seulement s'insurge contre l'autorité *restée légitime*, mais qui le fait sans mandat du pays et en y provoquant la guerre civile (1). Aucun de ces caractères de la rébellion ne peut être relevé dans l'acte de Listenois.

Voyons d'abord si l'autorité contre laquelle il se soulevait était restée légitime : On ne saurait contester que notre sujétion à l'Espagne n'eût été d'un caractère tout particulier. L'autorité du souverain, à son avènement, n'était régulièrement reconnue dans la province que lorsqu'il avait prêté le serment inauguré, dès 1349, par Jeanne de Boulogne, « de garder et tenir les bonnes coutumes, libertés et franchises qui sont et ont été en la comté de Bourgogne, sans jamais aller encontre. » La charte de franchise de toutes les villes, qui étaient du domaine direct du prince, autorisaient les bourgeois à lui refuser son revenu s'il restait trois mois sans jurer les franchises. Le serment de fidélité que, par notre représentant, nous prêtions au début de chaque session des

(1) St-Thomas. *De regimine Principum.* Lib. I.

Etats, ne nous imposait qu'une obligation réciproque de celle contractée par le souverain, qui jurait en retour de respecter les franchises. Le contrat étant synallagmatique, la violation de l'obligation par l'un des contractants devait libérer l'autre.

Listenois était-il davantage sans mandat du pays? Mais depuis 1668, l'Espagne avait interdit toute réunion des États mandataires de la nation; le seul des trois Ordres, les représentants des villes, qui, en dépit des persécutions les plus savamment organisées, était parvenu à délibérer, avait donné son entière adhésion à Listenois.

Était-ce enfin la guerre civile que préparait le marquis? Mais l'armée nationale n'existait plus, et le soulèvement n'avait d'autre but que de *faire tête* à des brigands étrangers qui égorgeaient le pays.

Si nous avons voulu établir que Listenois n'avait rien du rebelle, ce n'est certes pas avec la pensée de faire l'apologie d'un acte insurrectionnel toujours regrettable, quelque illusion qu'on puisse se faire d'avoir pour soi non-seulement le droit, mais la légalité. Ce que nous avons cru démontrer, c'est qu'un tel homme ne saurait être suspecté, ni laisser de lui comme caractère une idée qui ne fût honorable et chevaleresque. S'il avait dû rester un souvenir de témérité attaché à son nom, Listenois aurait désarmé sur ce point la postérité comme pouvait le faire un Chevalier de Saint-Georges : il est mort glorieusement sur un champ de bataille.

Pour avoir épuisé les considérations qui me semblent de nature à compléter l'œuvre de M. Thuriet, il ne me reste plus qu'à indiquer ce qu'a été, après la conquête, le rôle de la confrérie.

En devenant Français, nous avions changé de domination, nous n'avions pas changé de régime : la sécurité intérieure et extérieure nous était assurée, mais ce qui nous restait de nos libertés

fut supprimé, et l'impôt des places mortes devint la base de l'impôt ordinaire servant de taille et s'élevant d'abord à huit cents, puis à seize cent mille francs, lorsqu'on y eut ajouté la capitation et les dixièmes. Dans l'État, il n'y avait qu'un seul pouvoir, le Roi et son Conseil ; dans la province, qu'un seul représentant de ce pouvoir, omnipotent comme lui, l'Intendant. Ce que quatre-vingts années de cette administration sans scrupule avaient fait de notre pays, on en peut juger par un document émanant de cette administration elle-même : *Habemus confitentem reum.*

Ce document est l'instruction laissée, en 1754, à son successeur, M. de Beaumont, par M. de Sérilly, Intendant de la province. Il reconnaît lui-même que les impôts qui, en 1673, étaient de seize cent mille francs, sont, en 1754, de trois millions, sans compter une dixaine de petites taxes fort embrouillées à dessein et qui permettent de pêcher comme en eau trouble. Il est impossible d'avouer plus effrontément des pratiques d'administration plus violentes et plus immorales : le Parlement et la Chambre des comptes dépouillés de tout contrôle, découragés de l'intérêt public, réduits à n'avoir plus d'autre préoccupation que d'être agréables au pouvoir et d'en obtenir des faveurs ; les municipalités avilies, odieusement exploitées et violentées ; toutes les administrations entre les mains de gens que l'on reconnaît indignes et incapables, mais sur la servilité de qui l'on peut compter sans mesure. Il n'y aurait pas dans ce triste document une seule note consolente, s'il n'y était question de notre Chevalerie de Saint-Georges. Voici la page qui lui est consacrée :

« La noblesse de ce pays est assez bonne, elle tire la plus « grande partie son origine de la robe ; l'autre partie, assez chi- « mérique et imaginaire, elle est autant fière qu'elle est pauvre « et elle est très-humiliée en comparaison de ce qu'elle était « autrefois. La politique n'est pas mauvaise de la tenir dans cet

« état de pauvreté, pour la mettre dans la nécessité de servir et
« d'avoir besoin de nous.

« Il y a une confrérie de cette noblesse, vulgairement et im-
« proprement qualifiée de Chevalerie de Saint-Georges, parce
« que cet établissement n'est point patenté, il est simplement
« toléré. Cette confrérie s'assemblait autrefois dans le village de
« Rougemont; aujourd'hui, ils tiennent leur assemblée, une fois
« par an, à Besançon, dans la maison des Grands Carmes : l'in-
« tendant doit s'y trouver. Le bâtonnier y donne un ample dé-
« jeûner, l'on va ensuite à la messe; le lendemain, ils en font
« célébrer une à l'honneur des trépassés, ensuite ils s'en retour-
« nent dans leurs campagnes, les uns montés sur *leurs rossi-*
« *nantes,* les autres à pied : M. de Beaumont verra le comique
« de ces assemblées. »

Je soupçonne ce parvenu superbe de ne point trouver aussi comique qu'il le dit ces assemblées de Saint-Georges; on devine le dépit sous sa feinte gaîté et que, malgré son habile politique pour maintenir la noblesse en état de pauvreté, il n'a pu l'amener à avoir besoin de lui. J'avoue, quant à moi, que je trouve grande tournure à ces chimériques gentilshommes, qu'ils soient à pied ou sur leurs rossinantes. Leur chimère, en effet, quand tout s'accroupissait autour d'eux, était de rester debout, *plus moulus que ployés*, *aussi fiers qu'ils étaient pauvres,* et de demeurer les derniers survivants de l'honneur et de l'indépendance du pays. C'en était assez pour être suspect à l'ancien régime, n'être que toléré par lui et supprimé par la Révolution. Une pareille institution ne pouvait mieux finir.

LISTE

DES CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES.

(*Suite*).

Etienne de Pierrefontaine, marié à Louise de Rougemont, 1510-1521,
Antoine de Ray, 1511-1539,
Claude d'Haraucourt, 1511-1532,
Clériadus d'Igny, 1511-1532,
Louis de Lavoncourt, 1511-1538,
Charles de Bauffremont, 1511-1513,
Antoine de Villé, 1511-1512,
Louis de Vercel, 1512-1538,
Claude de Leugney, seigneur de Douvot, 1512-1514,
Pierre de Vaudrey, 1512-15..,
Jean d'Amandre, 1512-1527,
Jean d'Achey, 1513-1545,
Pierre de Noidans, 1513-1524.
Marc de Cusance, 1513-1526,
Jean de Lambrey, 1513-1536,
Léonard de la Tour-Saint-Quentin, 1513-1556,
Claude de Bauffremont, 1514-1537,
Guillaume de Champagne, 1515-1550,
Claude de Ray, 1515-1523,
François de Cicon, 1515-1523,
Antoine de Longwy, 1515-1522,
Thiébaud de Falletans, 1515-1535,
Pierre d'Orsans, 1515-1536,
Guillaume de Montjustin, 1515-1531,
Etienne de Grammont, 1515-1578,
Guyot de Mangerost, 1515-1522,
Simon d'Arbonnay, 1515-1518,
Mathias de Voisey, 1516-1530,
Florent de Vaudrey, 1518-1560,
François de Grammont, 1518-1522,
Antoine Deschamps, 1518-1545,

Louis Mouchet-Château-Rouillaud, seigneur d'Avilley et Thieffrans, 1518-1545,

Richard de Leugney, 1518-1542,

Pierre de Rye, 1518-1536,

Etienne de Scey, 1518-1558,

Antoine de Bougne, 1518-1531,

Claude de Montureux, 1518-1537,

Thiébaud de Mugnans, 1518-1535,

Simon de Moustier, seigneur dudit lieu, Bermont, Cubry, Nans, Bonnal, etc., marié à Louise de Gorrevod. — Quartiers : Moustier, du Térail, Grandvillars, Haguembach, 1518-1539,

Jean-Baptiste de Charmoille, 1518-1525,

Jean-Philibert de la Palud, 1518-1529,

Philippe de Lanans, 1518-1561,

Baptiste de Vy, 1519-1561,

Jean de Montureux, 1519-1529,

Henri de Scey, seigneur de Fertans, 1519-1595,

Jean de Moffans, 1519-1536,

Antoine de Blicterswich, 1519-1532,

Claude de Vergy, 1520-1559,

Guillaume de Vergy, 1520-1530,

Guillaume de Brunecoff, 1520-1557,

Christophe de Longwy, 1520-1526,

Etienne de Leugney, 1520-1522,

Jean de Pierrefontaine, 1521-1557,

Antoine de Vergy, archevêque de Besançon, 1521-1541,

Claude de Scey, 1521-1574,

Guillaume de Remilly, 1521-1541,

Jean de Sagey, 1521-1545,

Claude de Mangerost, 1522-1531,

Jean de Tavanne, 1522-1549,

Léonard de Séroz, 1522-1559,

Henri de Chantrans, 1522-1548,

Charles d'Achey, 1522-1523,

Pierre de Sagey, seigneur de Romain, 1522-1532,

François d'Haraucout, 1523-1542,

Léonard de Présentevillers, 1523-1530,

Pierre Mont-Saint-Ligier, 1523-1540,

Thiébaud de Villers, 1524-1525,

Jean d'Arguel, 1524-1525,
Marc de Saint-Mauris, 1524-1552,
Waulf-Thierry de Ferrette, 1524-1547,
Claude de Vienne, 1525-1540,
Guyot de Montureux, 1525-1553,
Gérard, sire d'Aroz, 1525-1571,
Sébastien de Lantenne, 1525-1529,
Guyot de Vaudrey, 1525-1559,
Claude de Cicon, 1525-1530,
Hugues de Saint-Mauris, doyen d'ancienneté (95 ans au moins), 1525-1604,
Jean de Saint-Mauris, 1525-....,
Jean de Scey, 1526-1529,
Nicolas de Montmartin, 1526-1550,
Claude de Leugney, 1526-1555,
Georges de Voisey, 1526-1532,
Simon de Vaudrey, 1526-1535,
Jean de la Touvière, 1527-1532,
Thiébaud de Saint-Mauris, 1527-1563,
Nicolas de Cicon, 1527-1536,
Pierre de Blicterswich, 1527-1562,
Gaspard d'Azuel, 1527-1539,
Jean de Gorrevod, 1527-1545,
Alex. de Chilley, 1528-1539,
Georges de Maisonveaux, 1528-1542, abbé de Lure, etc.,
Hugues de Beaujeu, 1528-1541, chevalier de Malte,
Claude de Vaudrey, 1528-1559,
Henri de Pierrefontaine, 1528-1561,
Pierre de Petitepierre, 1528-1541,
Pierre de Tencey, 1529-1550,
Jean de Séroz, 1529-1539,
Jean de Saint-Martin, 1530-1548,
Vaubert de Raincour, 1530-1552,
Guillaume de Citey, 1530-1560,
Jean de la Palud, 1530-1543,
Claude de Présentevillers, 1530-1532,
Jean de Moustier, 1531-1540,
Guillaume le Bœuf, 1531, — mort la même année,
Aimé de Balay, 1531-1570,

Claude d'Oiselet, 1531-1547,
Claude de Coublans, 1531-1541,
Jean de la Baume, comte de Montrevel, 1531-1560,
Bernard de Grammont,
Jean de Cicon, 1531-1540,
Jean de Mont-Saint-Ligier, 1531-1541,
Pierre de Raincour, 1531-1546,
Jean de Saquenay, 1531-1545,
François d'Arbois, 1532-1559,
Georges d'Orsans, 1532-1549,
Pierre de Montrichard, 1532, — mort la même année,
Jean d'Orsans, 1532-1549,
Jean de Fallerans 1532-1556,
Jean de Falletans, 1532-....,
Jean de Laviron, 1532-1570,
Jean de Grammont, 1532-1562,
Claude du Tartre, 1532-1567,
Charles de Blicterswich, 1534-1560,
Claude de Fouchiers, 1534-1541,
Jean de Roppe, 1534-1540,
Etienne de Lambrey, 1536-1542,
Léonard d'Amance, 1536-1561,
Guillaume de Moffans, 1536-1557,
Georges de Franquemont, 1537-1562,
Louis de Byans, 1537-1553,
Claude le Blanc, 1537-1564,
Pierre de Sagey, seigneur de Romain, etc., 1538-1542,
Jean de la Palud, 1538-1544,
Jean d'Achey, 1539-1570,
Guillaume de Jaquelain, 1539-1552,
Marc de Beaujeu, 1540-1561,
Jean de Grammont, 1540-1562,
Claude de Clairon, 1541-1547,
Jean de Grachaux, 1542-1562,
Antoine d'Aubonne, 1542-1586,
Jean d'Aubonne, 1542-1572,
Jean de Vaudrey, 1542-1577,
Claude de Fouchiers, 1542, — mort la même année,
Jean-Rodolphe de Steurc, abbé, 1543-1570,

Henri de Pontailler, 1543-1547,
Anatoile de Vy, 1543-1545
François de Gevigney, 1543-1544,
Hugues de Présentevillers, 1543-1552,
François de Bressey, 1543-1556,
Jean de Vesoul, 1544-1546,
Guillaume de Vienne, 1544-1548,
Guillaume de Clermont, 1544-1554,
Marc de Rye, 1544-1562,
Claude de Plaine, 1544-1558,
Thomas de Plaine, 1544-1592,
Humbert d'Haraucourt, 1544-1562,
Claude de Rye, 1544-1575,
André de Villé, 1544, — mort la même année,
Jean de Villeneuve, 1544-1571,
Pierre d'Occors, 1544-1573,
Richard de Mandre, 1544-1554,
Guillaume de Mandre, 1545-1560,
Claude de Cusance, 1545-1560,
Nicolas du Chatelet, 1542-1562, à la bataille de Dreux,
Jean de Villé, 1545-1552,
Jean de Grammont, 1546-1568,
Guillaume de Montureux, 1546-1550,
Jean d'Andelot, 1546-1549, blessa François Ier à la joue, à Pavie,
Guillaume d'Andelot, 1546-1559,
Charles de Friant, 1546-1547,
Jean de Bougne, 1546-1574,
Pierre d'Orsans, seigneur de Lomont, 1546-1570,
Martin de Saquenay, 1546-1571,
Philippe Deschamps, 1546-1572,
François de Viry, prieur de Morteau, 1546-1569,
Jacques de Voisey, 1546-1559,
Georges d'Azuel, 1547-1566,
Mathieu de Coublans, 1547-1551,
Claude de Montfort, 1547-1554,
Adrien de Grammont, 1547-1559,
Claude de Beaujeu, 1547-1568,
Pierre de Culz, le vieux, 1547-1571,
Pierre de Culz, le jeune, 1547-1586,

Clériadus de Mont-Saint-Ligier, 1547-1563,
Antoine d'Oiselet, seigneur de Frasne-le-Châtel, 1547-1576,
Simon de Meligny, seigneur de Cotebrune, 1547-1567,
Claude d'Oiselet, 1548-1576,
Jean de Queuve, 1548-1577,
Josse d'Azuel, 1548, 1577,
Antoine de Laubespin, 1549-1558,
Jean de Nance, 1549-1578,
Simon de Chantrans, 1549-1554,
Antoine de Grammont, 1549-1554,
Claude de Courbessaint, 1549-1558,
Jean de Syvria, 1550-1563,
Jean du Tartre, abbé des Trois-Rois, 1550-1558,
Guillaume de Meligny, 1550-1556,
Philibert Deschamps, 1551-1589,
François Bonvalot, chanoine, 1551-1560,
Thomas Perrenot de Grandvelle, 1551-1570,
Nicolas de Présentevillers, 1551-1553,
Pierre de Saquenay, 1551-1571,
Claude de Bressey, 1551-1555,
Guyon Mouchet, 1552-1556,
Humbert de Peloux, 1552-1553,
Jacques de Montureux, 1552-1576,
Jean de Grammont, 1552-1572,
Jean de Saint-Mauris-en-Montagne, 1555-1617,
Adam de Byans, 1556-1589,
Pierre de Moustier, 1556-1576,
François de Leugney, gouverneur de Baume, 1556-1593, *Gouverneur de l'Odre en 1579*,
Claude de Voisey, 1556-1589,
Melchior de Sagey, 1556-1570,
Nicolas de Thuillière, 1558-1566,
Claude Deschamps, 1558-1614,
Simon de Grammont, 1558-1564,
Jean de Saint-Mauris, 1558-1575,
François de Champagne, 1561-1588,
Jean de Vaudrey, 1561-1568,
Nicolas d'Augicourt, 1562-1571,
Henri de Vy, 1562-1580,

Jean de Pierrefontaine, 1562-1564,
Claude de Raincour, seigneur de Falon, 1562-1628,
Nicolas de Gitey, 1563-1568,
Claude de Lanans, 1563, — mort la même année,
Jean-Guillaume de Vaudrey, 1563-1574,
Ferdinand de Lannoy, 1564-1580,
Antoine d'Orsans, 1564-1577,
Jean-Baptiste d'Andelot, 1564-1582,
Guillaume de Grammont, 1564-1592,
Valentin de la Roche, 1564-1589,

Claude d'Aigremont, issu des anciens sires du château d'Aigremont, seigneur dudit Aigremont et Ferrière, chambellan-héréditaire de l'archevêque, depuis trois siècles, portait de gueules à trois croissants d'argent, depuis *Maurice d'Aigremont, chevalier croisé, en 1191,* au lieu de trois roches d'argent, qu'il portait auparavant, 1564-1612,

Jacques de Vy, 1564-1578,
Charles Perrenot de Granvelle, 1564-1567,
Simon de Grammont, 1565, — mort la même année,
Pierre de Bussy, 1565-1586,
Gaspard d'Andelot, 1566-1579,
Alex. de la Tour-Saint-Quentin, 1566-1610,
Jean de Mugnans, 1566-1578,
Antoine de Mathay, 1568-1578,
François de Vergy, 1569-1593,
Jean de Laubespin, abbé, 1569-1577,
Claude de Cicon, 1569-1602,
Gabriel de Diesbach, 1569-1584, chanoine,
François d'Haraucourt, 1569-1580,
Marc de Beaujeu, 1569-1613,
François de Chassey, 1569-1613,
Jean de Mandre, 1569-1589,
Humbert de Mandre, 1569-1585,

Michel de Franquemont, 1570, — rayé en 1584 pour avoir quitté la religion catholique, apostolique et romaine et avoir embrassé le protestantisme,

Pierre de Saint-Mauris, 1570-1585,
Antoine de Grammont, 1571-1579,
François de Grammont, archevêque de Besançon, 1571-1594,

Desle de Meligny, 1571-1595,
François de Pierrefontaine, 1571-1579,
Hugues de Plaine, 1571-1600,
Claude de Mathay, 1571-1586,
Claude de Butte, 1571-1608,
Jean-Horic de Reinach, abbé, 1571-1580.
Jean, baron d'Oiselet, 1572-1589,
Marc de Culz, 1572-1582,
Gaspard de Grammont, 1572-1615,
Adrien de Moffans, 1572-1584,
Philibert de Montmartin, 1573-1587,
Claude de Cicon, 1573-1603,
Claude de Vy, 1573-1602,
Nicolas de Villers, 1573-1607, *Gouverneur de l'Ordre* en 1597,
Bonaventure de Jaquelain, 1573-1612,
Louis de Chissey, 1573-1591,
François de Vautravers, 1573-1579,
Pierre de Grachaux, 1573-1601,
Pierre de Blonay, abbé, 1573-1574,
Antoine de Montrond, 1574-1599,
Balthasar de Grammont, 1574-1584,
Hugues de Grammont, 1574-1585,
Henri de Vienne, 1575, 1580,
Vaudelin-Simon de Cusance, 1575-1601,
Claude-François de la Jonchière, 1575-1597,
Pierre de Scey, 1575-1598,
Claude de la Baume-Montrevel, cardinal, archevêque de Besançon, prince du Saint-Empire, abbé de Cherlieu et de Saint-Claude, etc., vice-roi de Naples, reçu en 1576-1584,
Claude d'Oiselet 1577-1579,
Guillaume de Mandre, abbé, 1577-1603,
Claude de Laubespin, 1575-1593,
Thomas de Pontailler, 1577-1610, battit Tremblecourt.
Antoine d'Haraucourt, 1577-1625,
Antoine d'Orsans, 1578-1588,
Adrien de Jaquelain, 1580-1592,
Claude de Vergy, 1580-1600,
Antoine de Grammont, le jeune, 1580-1593,
Jean de Maizière, 1581-1582,

Jean de Saquenay, seigneur de Rougemont, reçu en 1582-1609,
Gabriel de Clairon, 1584-1623,
Jean de Clairon, 1584-1591,
Antoine Perrenot de Grandvelle, 1586, — mort la même année (le cardinal),
Louis d'Oiselet, 1586-1607,
Jacques de Villeneuve, 1586-1600,
Antide de Grammont, 1586-1589,
Pierre Deschamps, 1587-1595,
Louis de la Tour Saint-Quentin, 1589-1611,
Jacques de Saint-Mauris, chanoine, 1590-1602,
Ferdinand de Vergy, 1590-1591,
Clériadus de Vergy, 1590-1630,
Claude de Mandre, 1590-1595,
Cuillaume de Beaujeu, 1590-1595,
Hiérôme d'Achey, 1590-1615,
Jacques-Antoine de Grammont, 1590-1619,
Claude de Séroz, 1590-1630,
Jean-Claude de Mugnans, 1590-1624,
Martin de Sacquenay, 1592-1595,
Martin de Villers, 1592-1621,
Gaspard de Mathay, 1592-1613,
François de Vaudrey, 1592-1634,
Marc de Saint-Mauris, 1592-1628,
Jean de Saint-Mauris, 1592-1622,
Jean de Saint-Mauris-Crilla, 1592-1628,
Desle de Moustier, reçu en 1593-1631, *Gouverneur de l'Ordre* en 1608,
François de Vy, 1593-1595,
Ferdinand d'Andelot, 1597-1623, battit Tremblecourt,
François de Saint-Mauris, 1597-1636, battit Grancey,
Antoine de Vy, 1598-1620,
Hardouin de Clermont, 1599-1634,
Antoine de Blicterswich, 1599-1634,
Thiébaud de Prevost, 1600-1635,
Henri de Pierrefontaine, 1601-1636, seigneur de Voillans,
Valentin de Grammont, 1601-1604, tué au siège de l'Ecluse, battit Tremblecourt,
François de Pontailler, 1603-1638,

Edme de Pra, 1603-1633,

Antoine de Grammont, 1604-1628,

Marc de Saint-Mauris, 1604-1659, battit aussi Grancey, seconda son frère dans cette brillante affaire,

Jean-Claude de Saint-Mauris, 1605-1620,

Hermanfroy-François, baron d'Oiselet, 1606-1622,

Antide de Grammont, 1606-....,

Adrien de Rozières, 1606-1636. Devise : *Qui s'y frotte s'y pique,*

Philippe Deschamps, ecclésiastique, 1606-1618,

Pierre Deschamps, 1606-1627,

Christophe de Culz, 1607-1662,

Charles de Laubespin, 1609-1623,

Claude-François d'Allemand-Molprey, 1612-1626,

Guy de Mandre, 1612-1626,

François, comte de Lallemand, baron de Bouclans, Vaitte, Cotebrune, etc., 1612-1614,

Jean de Watteville, évêque de Lausanne, 1612-1648,

Claude de Montrichard, 1613-1654,

Philippe d'Allemand-Molprey, 1613-1619,

Antoine de Mandre, 1613-1619,

Charles d'Achey, 1613-1636,

Emmanuel-Philibert de la Baume, 1614-1623,

François de la Tour-Saint-Quention, 1614-1623,

Jean-Gabriel de Vaudrey, 1614-1623,

Guillaume de Louverot, 1614-1616,

Antoine de Ballay, 1615-1627,

Elion d'Andelot, 1615-1638,

Antoine d'Aroz, seigneur d'Uzelle, Romain, Aroz, etc., 1618-1632,

François de Rye, seigneur de Rougemont, Balançon, Villersexel, etc., 1623-1633,

Philibert de Moustier, seigneur de Bermont, 1623-1642, *Gouverneur de l'Ordre* en 1632, tué devant le château de Ray,

Claude d'Amandre, 1623-1629,

Gaspard de Prevost, 1624-1666,

François-Thomas d'Oiselet, 1625-1629,

Claude de Poligny, 1625-1662,

Adam de Saint-Mauris, 1625-1635, battit Tremblecourt,

Jean-Baptiste de Jouffroy-Gonsans, chanoine, 1625-1661,

Mathieu de Lezet, 1625-1655,

Claude-Baptiste de Vy, 1625-1635,
Jean-François de Jouffroy, 1626-1635,
Jean-François de Vy, 1626-1666, *Gouverneur de l'Ordre*,
Gaspard-Melchior de Vaudrey, 1626-1635,
Jean-Jacques, comte de la Tour-Saint-Quentin, 1627-1634,
Philibert de Louverot, 1627-1634,
Hermanfroy-François de Mandre, 1627-1636,
Louis de Maizières, 1627-1667,
Pierre de Clairon, abbé, 1628-1656,
François de Clairon, 1628-....,
François de Grachaux, 1628-1636,
Jean de Villeneuve, 1628-1636,

(*A suivre*).

OBSERVATIONS

SUR LE VINAGE A PRIX REDUIT

La convention commerciale, récemment signée entre la France et l'Espagne, a fourni aux populations viticoles du Midi l'occasion de réclamer par voie de pétition et par l'organe de leurs députés une importante réduction de tarifs sur les alcools, réduction qui leur permît de soutenir la concurrence des vins d'Espagne et d'exporter plus facilement, en les alcoolisant, des produits que leur faiblesse alcoolique rend généralement peu transportables.

Ces prétentions, excusables sans doute chez le producteur, devenaient par l'ardente adhésion, trop faciles à expliquer, des *fabricants* de vins, une menace de ruine prochaine pour notre industrie vinicole.

Aussi, les Sociétés savantes, les conseils municipaux de la région de l'Est, dont ils représentent et protègent naturellement les intérêts, se sont-ils émus, et de toute part surgissent des protestations tendant à combattre les efforts des pétitionnaires du Midi. C'est ainsi que la Société de viticulture d'Arbois, dans

un rapport intitulé : *Observations sur le Vinage à prix réduit*, est entrée vaillamment dans la lice. La Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny approuve à la fois la forme et les conclusions de ce remarquable rapport, auquel elle ne trouve à ajouter que sa pleine adhésion. Elle l'insère en entier dans son Bulletin.

A l'occasion de la convention commerciale intervenue récemment entre la France et l'Espagne et mise en vigueur dès le 1er avril dernier, toute la zône viticole méditerranéenne réclame par pétitions la réduction des droits fiscaux en faveur des alcools qu'elle emploie au vinage de ses vins, et elle fonde cette réclamation surtout sur cette considération que le marché français est ouvert à des vins que l'on vine en franchise au-delà de la frontière.

Que la faculté d'alcooliser les vins moyennant une réduction de droits soit restreinte aux sept départements qui en jouissaient avant 1864, comme le voudrait le midi, qu'elle soit étendue à toute la France, comme le demandent certains organes de la presse, ainsi que plusieurs Sociétés agricoles ou commerciales, le résultat est le même pour nous, puisque le vinage (nous ne parlons que des vins rouges) n'est utile et pratiquement possible que dans le midi. Un fait certain, c'est que ces manifestations alarment les intérêts d'un grand nombre de départements viticoles et qu'elles constituent un danger dont il n'est pas possible de se dissimuler la gravité.

La Société de viticulture d'Arbois ne peut ni ne doit rester indifférente en présence d'une agitation qui menace directement les intérêts qu'elle représente. Elle déclare protester contre les étranges prétentions qui s'affirment de toutes parts dans le midi, bien que plusieurs fois déjà repoussées par l'opinion et condamnées par le Parlement, et, pour donner autant que possible à cette protestation un effet utile, elle soumet aux différentes Sociétés agricoles de la région dont elle fait partie, les observations et les critiques que lui suggère le projet de réduction des droits du vinage, et elle les invite à s'opposer par tous les moyens légaux à l'adoption d'une mesure qui ne peut manquer d'avoir sur la production de l'est et du centre une influence désastreuse.

Le midi prétend qu'on ne peut équitablement soumettre les vins

français à des taxes dont sont affranchis les vins étrangers, il fait valoir les grands revenus que le Trésor retirera de l'industrie des vins, et, pour consoler les autres contrées atteintes dans leurs intérêts, il leur présente, sans doute à titre de compensation, la perspective d'un écoulement facile pour leurs alcools de betteraves.

Disons d'abord que dans les plaintes articulées par les réclamants au sujet de la convention franco-espagnole, il y a plus d'affectation que de sincérité. Au fond cette convention les réjouit : elle leur offre une occasion depuis longtemps attendue de soulever à nouveau la question du vinage et fournit en même temps à leur cause un prétexte inespéré et de spécieux arguments. Quant à nous, bien que ce traité ait pour effet d'écraser notre production sous le fardeau d'une double concurrence, nous reconnaissons loyalement que le gouvernement français a subi, en le concluant, la pression de circonstances d'une nature complexe : notre patriotisme consent bien à s'incliner devant des raisons spéciales et d'intérêt majeur : il ne va pas jusqu'à se résigner sans motif plausible à une aggravation de charges déjà trop lourdes et à plier devant des exigences que rien ne justifie.

Les vins étrangers, dit-on bien haut, sont vinés en franchise; mais en France, depuis la loi du 13 décembre 1875, le bouilleur de crû ne peut-il prendre chez lui, et sans droits à payer, tout l'alcool nécessaire au vinage de ses vins? Le producteur français est donc hors de cause, et s'il lui plait de brûler ses plus mauvais vins, de distiller ses marcs et de verser sur ses vins l'alcool qu'il a ainsi obtenu, rien assurément ne peut entraver l'exercice de cette libre et honnête industrie. C'est sans doute du reste pour les besoins de la cause que l'on grossit les effet de la concurrence des vins espagnols. Il semble vraiment qu'on ait oublié le temps peu éloigné où ces vins entraient en France moyennant un droit de 25 centimes par hectolitre : nous ne voyons pas que le midi ait eu à se plaindre de cette épreuve.

On trouve exorbitants les droits dont sont frappés les alcools; mais depuis l'année 1864, où le vinage a été enlevé aux départements méridionaux, la prospérité du midi a-t-elle cessé d'aller croissant? Avec un climat privilégié, où la gelée est inconnue, avec des terrains où la charrue se meut à l'aise, si fertiles que des vignes donnent jusqu'à 300 et même 400 hectolitres par hectare, que telle propriété achetée cent mille francs, il y a vingt ans, en

rapporte annuellement autant, sans augmentation d'impôt, on a pu dire avec vérité que le midi n'était embarrassé que de ses richesses : aussi on lui a prodigué routes, canaux, chemins de fer, et accordé des tarifs spéciaux. On l'a choyé, comblé, enrichi, on a fait si bien que le phylloxera lui-même semble impuissant à l'appauvrir. Est-il bien fondé, dès lors, à réclamer aujourd'hui une réduction de droits? Nous autres, dans l'est, nous luttons comme nous pouvons contre les nécessités naturelles et les conditions désavantageuses du sol ou du climat, nous perfectionnons nos procédés de culture et cherchons à améliorer nos produits, et, s'il nous arrive parfois de faire des vins faibles et plats, nous ne nous en prenons qu'à nous, nous n'implorons pas la protection de l'État, nous ne réclamons pas de dégrèvement d'impôts.

Qu'on cesse de nous parler de betteraves : Nous ne cultivons pas cette plante; mais vînt-il à l'esprit de nos agriculteurs de se livrer à cette culture, qu'ils sauraient en tirer un meilleur parti que de l'employer à la fabrication de vins artificiels et d'eaux-de-vie insalubres. Nous connaissons les départements qui produisent la betterave; le midi peut se dispenser de se préoccuper de leur sort; ce sont les plus riches de la France par l'agriculture, les mines houillères et l'industrie.

On allègue enfin l'intérêt du Trésor : nous ignorons ce que l'État doit gagner à la réduction des droits de vinage et à la multiplication des vins d'industrie; mais ce que nous savons bien, c'est que nos contrées y perdront. La ruine de nos vignobles se consomme en ce moment. Notre ville et nos campagnes se dépeuplent, la dépréciation des terres est énorme, la main-d'œuvre introuvable : d'excellentes vignes sont en friche. Où est pour le Trésor la compensation à la rareté des transactions, à la diminution dans le nombre et l'importance des actes soumis à l'enregistrement. Et nous ne parlons pas du nombre de bras que la culture de la vigne paie quand elle est florissante, de la vigueur qu'elle donne à ces bras et de la force qui en résulte pour l'État. Qu'on s'applique à rendre la prospérité à nos vignobles; l'État s'appercevra bien vite que les moyens droits et honnêtes seront pour lui une source de richesses, plutôt que des procédés d'une habileté et d'une probité douteuses.

Qu'on le sache bien, il y a avant tout ici une question de probité et de loyauté. Ce n'est un mystère pour personne que cette agitation est le fait des négociants, et non des producteurs, qui

sont cependant les vrais, les seuls intéressés. Les négociants, du moins nous l'avions cru jusqu'ici, sont l'intermédiaire entre le producteur et le consommateur : ils peuvent acheter, vendre, mettre en circulation des vins vinés ou non, bons ou mauvais, pris chez le producteur; c'est là un rôle utile, mais modeste. Ils ne le trouvent sans doute ni assez brillant, ni assez rémunérateur. Ils aspirent à produire eux-mêmes, ils veulent fabriquer, faire de l'industrie. Ils sont dans leur droit, mais au moins qu'ils ne viennent pas, quand il s'agit d'une industrie que rien ne recommande d'ailleurs, invoquer le grand intérêt de la production nationnale.

Si ces industriels n'avaient en vue, comme ils le disent, que la prospérité de la viticulture, ils feraient cesser le trouble et la confusion que leurs manipulations introduisent dans les qualités, les provenances, les goûts et même les noms des vins; ils demanderaient aux propriétaires des vins loyaux, purs, de première main, et non des éléments de vins à combiner : ils renonceraient à l'esprit factice, au bouquet factice, à la couleur factice, et n'auraient garde de substituer les esprits de betteraves aux esprits de vin, achevant ainsi la ruine de l'industrie autrefois si florissante et si française des eaux-de-vie; ils feraient comprendre aux producteurs de leur région que, puisqu'ils ont cru devoir renoncer à l'emploi naturel de leurs vins d'abondance ou de chaudière, ils n'ont plus qu'à choisir entre ces deux alternatives : ou bien accepter les conséquences, quelles qu'elles soient, de la faiblesse irremédiable de leurs vins, ou bien réformer peu à peu leur culture, ce qui serait assurément le parti le plus honorable et le moyen le plus sûr de vaincre la concurrence des vins d'Espagne.

C'est là, c'est dans une production sagement réglée et dans l'amélioration des méthodes de culture qu'est l'avenir des vignobles méridionaux, et non dans l'adoption de pratiques que la spéculation industrielle tend à généraliser mais que réprouve la conscience publique et qui révoltent les instincts de droiture et de loyauté si vivaces chez nos laborieuses populations. Nous voulons tous dans nos pays que le vin livré à la consommation soit *tel que Dieu, le cépage, le sol et le vigneron l'ont fait*.

Nous repoussons donc le vinage à prix réduit parce qu'il encourage la fraude, parce qu'il sacrifie le vigneron au fabricant, le producteur à l'industriel, parce qu'il a pour effet de livrer la santé publique à tous les excès d'une cupidité sans frein. Nous le repous-

sons encore parce qu'il est contraire aux maximes d'une sage politique ainsi qu'aux idées de justice et d'égalité consacrées par nos lois et qu'il nous place dans une situation anormale, monstrueuse, entre deux régions toutes deux privilégiées et toutes deux coalisées contre nous : le nord fournissant l'alcool sans raisin, le midi débitant sous le nom de vin un breuvage trompeur qui ne tient du raisin ni son montant ni sa couleur. Nous le repoussons enfin parce que la France court le danger de perdre la source la plus féconde peut-être et la plus légitime de sa fortune, son monopole national, et que, si la betterave remplace le raisin, rien n'empêche que Berlin, New-York ou Moscou ne deviennent désormais les premiers centres de la production vinicole.

Le Rapporteur, E. GIRARD.

BIBLIOGRAPHIE.

UN LIVRE POUR TOUS (1).

Il existe en Angleterre depuis de longues années une publication que l'on trouve dans toutes les maisons, dans les plus pauvres comme dans les plus riches; un livre qui est arrivé à sa quatre-vingtième édition et qui se tire par centaines de mille.

Ce livre a pour titre : *Enquire within* (Cherchez dedans).

Il y a une réponse pour chaque question qu'on lui adresse sur un sujet quelconque de la vie pratique.

Les Anglais, comme on sait, sont le peuple pratique par excellence; pour eux, la vie intérieure, le *home*, et le bien-être, *comfortableness*, sont le but vers lequel tendent tous leurs efforts. C'est ce qui explique le succès prodigieux de ce livre, qui donne les moyens de vivre bien et à bon marché.

(1) *Le Trésor de la Famille*. Encyclopédie des connaissances utiles dans la vie pratique, par *J.-P. Houzé*. — Un volume in-18, d'environ 900 pages, imprimé sur beau papier, relié en toile violette, tranches en rouge, avec ornements en or et en noir sur le plat. Prix : 5 fr. (Envoi franco par la poste contre mandat ou timbres-poste).

J. Rothschild, éditeur, 13, rue des Saints-Pères, Paris.

Monsieur Houzé, qui, pendant plusieurs années a vecu en Angleterre, a eu l'idée de faire passer ce livre précieux dans notre langue, non pas qu'il se soit contenté de le traduire, mais il en a emprunté l'idée, extrait la quintessence, élargi et complété le cadre de façon qu'après avoir été revu dans chacune de ses branches par des hommes spéciaux, il dépasse de beaucoup son modèle.

Sous ce titre : *Le Trésor de la Famille*, il nous a donné le livre le plus complet et le plus utile qui existe. On compulserait vainement les quarante ou cinquante volumes des Encyclopédies sans y trouver la dixième partie des renseignements précieux que renferme cet ouvrage.

Le charmant volume édité avec luxe par la librairie Rothschild est d'un format des plus commodes; on pourrait le mettre dans la poche malgré ses 900 pages. Le papier en est si fin et si beau, le caractère si net, la rédaction si claire et si concise, que l'éditeur a pu résoudre le problème si difficile de faire entrer dans un petit format la matière de plus de dix volumes.

Il ne contient pas moins de 3165 articles dans lesquels se trouve résumé tout ce qui concerne : *l'habitation, l'ameublement, l'alimentation, l'habillement, la toilette, l'hygiène, la médecine* et la *pharmacie domestiques, l'éducation* et l'*instruction des enfants*, les *usages de la société*, les *règles de la politesse*, les *lois de l'économie domestique*, l'*agriculture*, l'*horticulture*, l'*élevage* et la *médecine* des *animaux domestiques*, et ces mille recettes d'une application facile et d'une si grande utilité dans la vie.

En France, où nul n'est censé ignorer la loi, combien de citoyens ignorent la législation qui les gouverne? Ils trouveront dans ce livre les *lois usuelles*, les *règlements de police*, les *usages* et toutes les connaissances nécessaires pour mener soi-même à bien ses affaires.

Suivant le précepte d'Horace : *Utile dulci*, il joint l'utile à l'agréable.

Les mères, lorsqu'elles voudront récompenser leurs enfants bien sages y trouveront une foule de recettes pour faire vite et facilement les gâteaux les plus exquis et les friandises les plus alléchantes; pour les jeunes personnes, sont décrits avec soin ces mille petits passe-temps qui occupent leurs loisirs d'une manière si agréable; *ouvrages à l'aiguille, coloris, décalcomanie, photographie, herborisation, chasse aux papillons*, etc., rien n'y

manque; *jardinage de salon, aquarium,* la manière d'*élever les oiseaux,* les *poissons* et les *animaux domestiques*.

Les jeune gens y trouveront la description et la règle de tous les *jeux*, de toutes les récréations artistiques et scientifiques.

La ménagère y puisera les renseignements les plus précis sur la qualité et la valeur des viandes, volaille, gibier, légumes, fruits, sur les moyens de reconnaître les *falsifications* des aliments.

L'amateur du jardinage y consulterait avec profit le calendrier horticole, lui donnant dans tous ses détails l'énumération des travaux à éxécuter chaque mois dans les jardins d'agrément ou de rapport.

Il nous serait impossible de citer, même approximativement, tous les sujets traités dans ce volume, dont la table des matières comprend à elle seule 42 pages en petit texte. Il nous suffira de dire pour nous résumer que ce titre de *Trésor de la Famille* n'a rien de trop ambitieux et que ce livre est bien ce qu'il a la prétention d'être, une *encyclopédie complète des connaissances utiles dans la vie pratique*.

AGRICULTURE.

LES ENGRAIS HUMAINS

LES URINES, LE PURIN.

De l'immense intérêt que présente l'emploi DE L'ENGRAIS HUMAIN, DES URINES ET DU PURIN, *pour venir en aide ou suppléer au fumier ou même le remplacer avec avantage.*

Parmi les moyens les plus certains d'arriver à une augmentation très-considérable et immédiate *de tous* les produits végétaux, agricoles et horticoles, il en est un trop peu employé, malheureusement, et qui cependant pourrait, d'après l'affirmation d'un de nos plus grands chimistes agricoles, M. Boussingault, accroître de moitié, *avant dix ans,* s'il était appliqué partout, la production annuelle du sol français; ce moyen,

C'est l'emploi de l'engrais humain, des urines et du purin

que l'on perd presque partout, ou au moins en très-grande partie dans les campagnes.

Dans le Nord, où la production des céréales, notamment, et aussi des betteraves et des colzas, atteint des proportions bien supérieures à celle de nos contrées, cet engrais, ainsi que les urines humaines et le purin des étables et des tas de fumier, sont *partout* recueillis, avec le plus grand soin, dans des fosses ou citernes murées, et employés ensuite avec une grande intelligence. Après avoir été mélangés avec une suffisante quantité d'eau, ils sont versés au moyen de pompes ou de seaux à long manche dans les tonneaux qui les transportent et les épandent sur les champs.

C'est aussi à l'emploi de ce puissant engrais que le Nord doit ses admirables récoltes de lin, et je me rappelle avoir lu, il y a quelques années, dans un journal d'agriculture, que celle d'un champ *d'un hectare seulement,* qui avait reçu une forte dose de cet engrais, fut vendue 5,000 francs! En Belgique, des prés fécondés par l'engrais humain se vendent jusqu'à 12,000 francs l'hectare.....

En Chine, où la terre produit trois et quatre récoltes, *on n'emploie guère que cet engrais.* Dans ce pays, du reste, on ne connaît pas le fumier d'étable, car il n'y a pas de bestiaux.

N'est-ce pas aussi avec *la gadoue* (produit des fosses d'aisance de Paris) que la plupart des cultivateurs de légumes, les maraîchers, aux environs de cette ville, obtiennent ces abondants et magnifiques produits qui les avaient presque tous enrichis; lesquels, petits cultivateurs, sont aujourd'hui en grand nombre, sans doute, ruinés par l'invasion étrangère et par la guerre néfaste qui vient d'ensanglanter et de couvrir de ruines les environs de Paris et Paris lui-même.....

En présence des immenses avantages que présente l'emploi de ces divers engrais, je voudrais que d'abord, pour cause d'hygiène, *de salubrité publique,* — en présence surtout de ces épidémies incessantes qui déciment la population de la France, — il fut expressément défendu, sous peine d'amende, de laisser *écouler* les purins non-seulement sur la voie publique, mais même dans les cours de fermes où ils deviennent également des foyers d'infection.

Je voudrais qu'à la sortie de chaque étable ou écurie, les urines des animaux, comme aussi les purins, en sortant des tas de fumier, fussent reçus dans de petites fosses creusées exprès. Ces engrais liquides seraient ensuite utilisés, après avoir été coupés de moitié ou des trois quarts d'eau, pour les arrosages, ou transportés *purs* sur *toute* la sur-

face des fumiers dont ils entretiendraient la fraîcheur, — ce qui les empêcherait de moisir et augmenterait ainsi beaucoup la puissance fertilisante.

Ils peuvent encore servir à fabriquer de très-bon terreau, et pour cela il suffit d'étendre de la terre dans le fond de la fosse qui les reçoit ou dans laquelle on les transporte. — Une fois que cette terre en a été bien imprégnée, on la met en tombe, on la recoupe plusieurs fois, à quelques jours d'intervalle, afin de la bien diviser, et on en fait ainsi un excellent terreau. On peut s'en servir avec grand avantage pour recouvrir des planches de toutes espèces de légumes, mais surtout d'oignons, de poireaux, de carottes, d'asperges, de salsifis, de scorsonnères (salsifis noirs), de salades et aussi de petits pois et de haricots, mais avant de butter ces derniers.

Ce terreau convient tout particulièrement à recouvrir aussi les terrains sur lesquels on doit faire des semis de choux, oignons, poireaux, betteraves, salades à repiquer, et surtout de radis, qui ne viennent bien généralement que dans le terreau et avec de fréquents arrosages.

Ce terreau *puriné* est encore excellent pour les fraisiers et pour tous les légumes de primeur, cultivés sous châssis.

Le terreau fabriqué, avec des urines humaines seulement, a au moins la même puissance végétative que celui qui a été préparé avec le purin ou des matières fécales. Employés *en arrosages*, dans le jardin, *le purin* et aussi *les urines* ont une très-grande action végétative, et je ne puis trop continuer d'en recommander l'usage fréquent. Mais il est une précaution indispensable à prendre : c'est d'avoir soin de les couper de moitié ou des trois quarts d'eau, car le purin ainsi que les urines, employés *purs*, surtout *en temps de sécheresse et de grandes chaleurs*, peuvent *brûler* les racines des plantes, de même que les feuilles, sur lesquelles il en tombe.

Même pendant l'hiver, ainsi qu'en temps de pluie, il y a *grand avantage* à arroser avec ces engrais liquides les choux, les poireaux et les autres légumes qui occupent la terre. On peut aussi les répandre *par avance* sur les terrains que l'on doit mettre en culture.

A défaut de purin ou d'urines, il est encore deux engrais que l'on peut employer *avec succès* en arrosages : c'est *la bouse de vache* et *le crottin de cheval*, délayés dans de l'eau et déposés *au pied* des plantes, mois *non sur* les tiges et les feuilles, avec un arrosoir sans pomme, ou avec une grande cuiller à manche; ils donnent aussi d'excellents résultats.

C'est de la même manière que l'on doit employer *l'engrais humain* (matières fécales), qui a une puissance fertilisante prodigieuse.

Mais si, au lieu de l'employer à l'état liquide, on veut le transformer en terreau, on met d'abord dans le fond de la fosse d'aisance une couche de terre qui reçoit les matières fécales et s'imprègne des urines ; puis au bout de quelque temps, on étend *dans la fosse* le tas de matières qui s'est formé et on recouvre d'une nouvelle couche de terre. Quand la fosse est pleine, ou quand on a besoin d'engrais, on la vide et on recoupe bien le contenu avant de l'employer. Dans les petits ménages, on se procure ainsi, sans frais, avec les seuls produits de la famille, une quantité d'engrais suffisante pour la culture d'un jardin potager, surtout si l'on a eu soin de jeter de temps à autre et d'étendre dans la fosse les mauvaises herbes provenant des sarclages du jardin et celles qu'on aura ramassées ailleurs.

L'illustre chimiste Payen, que la France (je pourrais dire le monde) vient de perdre, a affirmé que si on recueillait soigneusement partout en France l'engrais humain et qu'on l'employât avec intelligence, on pourrait fertiliser *trois millions cinq cent mille hectares de terre*.

D'après le même savant, chaque individu donne en déjections (excréments et urines) des matières fertilisantes en quantité suffisante pour reproduire 50 pour cent de sa nourriture totale.

Déjà j'ai réussi, depuis 1855, dans mes environs, à faire employer, en arrosages pour les jardins, le purin par beaucoup de personnes, mais par un trop petit nombre encore l'engrais humain.

Au deuxième concours de mon petit comice *communal*, agricole et horticole de Valcongrain, réuni à celui d'Aunay-sur-Odon, en 1855, j'avais fondé deux prix : l'un pour le meilleur emploi du purin, l'autre pour l'emploi le plus intelligent de l'engrais humain. En 1856, 1857, 1864, ces mêmes concours eurent également lieu et les résultats en devinrent remarquables. Aujourd'hui le purin s'emploie en arrosage dans presque tous les jardins de mes environs. Puisse-t-il bientôt en être de même pour les urines et l'engrais humain, sources *inépuisables* de fertilité pour l'agriculture et l'horticulture.

Certaines sociétés agricoles s'étant attribué l'initiative de ces concours, dont l'intérêt et la très-grande utilité se font de plus en plus apprécier, je suis heureux de pouvoir par des dates et des faits (les comptes-rendus de ces concours furent publiées dans le *Moniteur du Calvados*) réclamer la priorité pour mon petit comice de Valcongrain.

Dans l'année malheureuse où nous nous trouvons et où tant de cul-

tivateurs, ruinés entièrement ou en partie par l'invasion ou le typhus, vont manquer de fumier faute de bestiaux et de litière, et d'autres engrais faute d'argent, j'ai pensé faire une chose utile en m'occupant, dans cet article, *de l'immense intérêt que présente l'emploi de l'engrais humain, des urines et du purin* pour venir en aide ou suppléer au fumier et aux engrais du commerce, ou même les *remplacer* avec avantage.

Victor Chatel.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Propageons l'Igname ronde de la Chine. — C'est à M. de Montigny que l'on doit l'introduction en France du *Dioscorea Batatas*. Cet excellent et utile légume a le grand avantage, sur la pomme de terre, de pousser sans aucun soin, et de pouvoir rester en terre un nombre d'années presque illimité. Les tubercules deviennent quelquefois très-volumineux et fournissent une substance alimentaire précieuse. Plantée à une bonne exposition, dans une terre légère et profonde, la plante donne, dans un très-petit espace, des produits très-abondants.

L'igname de Chine est riche en fécule d'un goût très-fin, plus délicat que dans la pomme de terre, complètement blanche, et elle ne souffre pas des froids; si cependant l'hiver est rigoureux, la végétation du printemps en est un peu retardée.

L'arrachage a lieu avant l'hiver; on peut cependant ne faire la récolte qu'au fur et à mesure des besoins. Toutefois si, à l'automne, on peut en faire sa provision, cela sera de beaucoup préférable, car les racines placées dans un endroit sec et à l'abri de la gelée peuvent facilement se conserver très-saines pendant plus d'une année.

Ce qui a empêché cette plante si utile d'entrer dans le nombre des plantes potagères, c'est la difficulté de l'arrachage, qui exige du temps et de la peine; les tubercules très-fins d'abord, ont souvent plus d'un mètre de long et vingt centimètres de circonférence; il faut pour les obtenir entiers, faire une large tranchée que l'on continue à mesure qu'on veut en arracher. On obtient de cette façon les rhizomes entiers, ce qui est certes très-avantageux; mais alors, malheureusement, la terre végétale, la meilleure, tombe naturellement au fond, et lorsque,

l'année suivante, il s'agit de faire un semis quelconque, on reconnait bien vite qu'au lieu d'une bonne terre qui existait auparavant, on n'en a plus qu'une fort médiocre.

Stimulé par un prix de la Société d'acclimatation qui cherchait une variété d'igname d'une extraction plus facile, M. Doûmet, Président de la Société d'Horticulture de l'Allier, a obtenu une variété presque ronde, résultant de la fécondation croisée du *Dioscorea Decaisneana* et du *Dioscorea Batatas*. Ce nouveau gain est appelé à suppléer avantageusement à la plante de M. de Montigny.

(E. Vavin. *Journal de la Société centrale d'horticulture de France*, septembre 1877).

Le Trombidion. — Un propriétaire de la Gironde viendrait de découvrir un parasite du fraisier dont la spécialité serait de faire au phylloxera une guerre impitoyable.

Partout où est cultivée la fraise dite fraise des vignes, cet insecte qui serait, de l'avis de quelques savants, une *Arachnide* du genre *Trombidion*, extermine le phylloxera.

D'après l'auteur, là où les fraisiers sont mêlés aux vignes, les vignes ne sont pas phylloxérées. Le remède est bien simple : planter des fraisiers dans les vignes.

« Comme vous entretenez des chats pour préserver vos grains des rongeurs affamés, entretenez des fraisiers, c'est-à-dire des arachnides qui vous préserveront du phylloxera. »

(*Journal de la Vigne*, n° 5, 1878).

Les Asperges et le Tan. — Le tan de chêne n'est pas nuisible à toutes les plantes. D'après le *Bulletin de la Société d'agriculture de l'Ain*, il aurait produit sur quatre planches d'asperges des effets surprenants. Deux de ces planches, qui étaient dirigées suivant la méthode d'Argenteuil, ont été déchaussées jusqu'à une profondeur de cinq centimètres environ du collet des asperges et la terre a été remplacée par du tan. Les autres planches ont été cultivées selon la méthode usuelle, c'est-à-dire au moyen d'un mélange de terre et de terreau. Les deux planches dans lesquelles a été placé le tan ont produit un plus grand nombre d'asperges, qui avaient un volume presque double de celui des asperges des autres planches; de plus le tan a activé la végétation, puisque la récolte a pu être faite 10 à 12 jours plus tôt. — L'essai est facile à faire.

Les Ronds des Fées. — Chacun a remarqué, dans la plupart des prairies naturelles, ces ronds d'herbe luxuriante, beaucoup plus foncée que celle qui l'environne, et que les Anglais ont nommée *ronds des fées*. Des sylphes bienfaisants viennent, disent-ils, par les belles nuits, quand la lune est pleine, danser en rond sur la prairie. Comme souvenir de leur passage et en remercîment de l'hospitalité qui leur a été accordée, ils font croître une récolte plus abondante qu'ailleurs à l'endroit de leurs fériques ébats. Voilà la gracieuse légende que tout le monde connaît, mais à côté de la légende se trouve quelque chose de moins poétique, à savoir une multitude de champignons qui accompagnent régulièrement ces ronds de fées, ce qui fait que le bétail ne broute pas volontiers l'herbe qui y croît; ce qui fait aussi que les amateurs de champignons les explorent assidûment. D'après M. J. Berkerley, les champignons les plus nombreux sont le *Boletus erytropus*, les *Hygrophorus pratensis, cocineus* et *odrgineus*, les *agaricus geotrupus* et *aeruginosus*.

Des expériences de MM. H. de Mestral et W. de Saint-Georges, il semble résulter que les champignons, riches en azote, apparaissent et végètent d'une manière frappante en ronds de fées sur des terrains qui n'ont reçu ni azote ni potasse, conditions dans lesquelles le développement des graminées, ainsi que celui des légumineuses, est singulièrement retardé.

La prédominance des champignons est-elle principalement due aux conditions de fumure favorables à leur croissance, ou bien le développement chétif des herbes dans de pareilles conditions de fumure favorise-t-il la croissance et le développement de plantes telles que les champignons?

On se demande encore si les champignons ne se multiplient qu'en vertu de l'absence d'autres plantes leur disputant vigoureusement la place, ou s'ils ne sont que des parasites se nourrisant au détriment de la végétation des plantes qu'ils accompagnent. Enfin, ces plantes ont-elles le pouvoir de s'assimiler l'azote de l'air sous une forme quelconque, ou peuvent-elles éliminer celui qui se trouve dans le sol sous une forme non-assimilable par les autres plantes avec lesquelles on les rencontre?

Il est assez probable que les déjections d'animaux ou d'oiseaux sont la cause première de la production des champignons. Des individus isolés et susceptibles de prendre parfois de grandes dimensions, apparaissent même sur des pareelles abondamment fumées; mais les touffes

et les ronds se trouvent principalement sur des parcelles maigres et épuisées, c'est-à-dire sur celles où il y a une absence générale de vigoureuse végétation. Autant qu'on en peut juger jusqu'à présent, des touffes peuvent végéter, puis disparaître, sans prendre d'extension et sans devenir des ronds de fées. La formation de ces ronds, dont le diamètre augmente d'année en année, semble dépendre de conditions spéciales du sol et du voisinage de certaines plantes..... Pour les ronds bien caractérisés, le sol présente dans leur partie extérieure et à une profondeur de 0 m. 33 environ, suivant le caractère du sol, un énorme développement de mycélium, et cela quelque temps avant l'apparition d'une végétation à l'air libre. Le développement de mycélium se produit toujours dans la partie extérieure du rond et jamais à l'intérieur.

Quand un rond est en train de se former, voici probablement ce qui se passe : une touffe de champignons pousse à quelqu'endroit et cela par une cause extérieure quelconque. Ces champignons tombent et meurent au bout d'un certain temps et fournissent ainsi aux herbes qui les entourent une fumure riche en azote aussi bien qu'en potasse. Des touffes d'une herbe vigoureuse, vert foncé, dépassant ordinairement de beaucoup les herbes environnantes, ne tardent pas à y pousser. Lorsque celles-ci sont coupées ou broutées, le sol finit tôt ou tard par s'épuiser plus qu'auparavant; c'est ce qui explique pourquoi la végétation de l'herbe dans l'intérieur des ronds est moins verte et vigoureuse qu'à l'extérieur.

A profondeur égale, le sol posséderait une moyenne d'azote plus faible dans l'intérieur des ronds de fées que sous ces ronds ou à leur pourtour. Les légumineuses persistent cependant à végéter dans l'intérieur du rond, car, tandis que les *Lathyrus pratensis* et les *Trifolium pratense* semblent se décourager, le *Lothus corniculatus* et le *Trifolium repens* qui continuent à croître dans des sols relativement appauvris, sont encore abondants.

En résumé, les ronds de fées indiquent en général un sol peu riche en azote et en potasse, donc peu riche en herbes appartenant aux familles des graminées et des légumineuses. Or, l'abondance des plantes de ces familles constituant un foin de bonne qualité, il suit que là où les ronds de fées abondent, il faut mettre des engrais riches en azote et en potasse. Ainsi l'on verra disparaître les champignons et augmenter le rendement en foin, soit comme qualité, soit comme quantité.

(*Journal de la Soc. d'agric. de la Suisse romande*, septembre 1877).

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA (1)

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA, INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

Nous devons à la bienveillance de M. le Dr Sauria la communication des pièces et documents extraits de la correspondance du général Sauria, son père. Nous commençons aujourd'hui la publication de ces documents. En outre des renseignements précieux qu'elle contient sur les guerres de la République, et qui sont fournis par des correspondants tels que Malet et Pichegru, cette publication aura pour nos lecteurs une valeur particulière, celle de rappeler le souvenir d'un homme qui a fait honneur au pays, le général Sauria.

Nous avons accueilli avec d'autant plus d'empressement cette communication, qu'elle nous fournissait l'occasion de donner un témoignage public de notre estime et de notre reconnaissance à deux des membres fondateurs de notre Société, MM. Sauria, de

---

(1) NOTES BIOGRAPHIQUES PUBLIÉES SUR LE GÉNÉRAL J.-C. SAURIA.

ROCARD, ancien militaire, adjudant-major de la Garde Nationale de Lons-le-Saunier : *Biographie militaire du Jura*, t. 1er. Généraux, p. 125, 128. Lons-le-Saunier, 1845. Athalin Courbet, éditeur.

Biographie universelle ancienne et moderne (MICHAUD). Supplément. T. 81me, 1847. Paris, bureaux 22, rue du Bouloi, et Beck, libraire, 12, rue Gît-le-Cœur. Pages 169-170. Notice signée Z, et qui n'est qu'une copie résumée de la notice de M. Rocard.

CLER (Henri), professeur émérite. *Le Général Sauria*, de Poligny (Jura). Notice couronnée par la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, 1863. 47 pages in-8°. Imprimerie de G. Mareschal.

Désiré MONNIER. Annuaire du département du Jura pour l'année 1868. Biographie moderne : *Le Général Sauria*, pages 53 à 67. Lons-le-Saunier, 1868. Henri Damelet, éditeur.

LAROUSSE, Dictionnaire universel, tome 14.

ceux qui n'ont cessé de lui apporter le concours le plus efficace et le plus dévoué.

La Loi, le Roi. — D. du Bas-Rhin. — Expédition, 8 sols.

Les Représentants du Peuple près l'armée du Rhin,

Arrêtent que le citoyen Sauria, capitaine au 2me bataillon du Jura, duquel nous connaissons le civisme, partira de suite de Strasbourg pour se rendre, s'il est possible, par les chemins qu'il trouvera les plus convenables, au château de Liechtemberg, en passant par Saverne et la Petite-Pierre, pour des affaires particulières et utiles pour la République. Enjoignons en conséquence le citoyen maire, notre ami, de Saverne, de lui donner un guide pour le conduire dans les endroits ci-dessus.

Strasbourg, 18 octobre 1793, l'an 2e de la République française, une et indivisible.

Signés : Mallarmé, Borie, Guyardin, Niore et J.-B. Lacoste.

PROCLAMATION DU GÉNÉRAL SAURIA (sans date indiquée) (1799).

Soldats républicains, enfants du Jura,

La Patrie, en vous appelant à la défense de la Liberté, a compté sur des braves qui ressembleront à leurs aînés dont les exploits, depuis quelques décades, ont partout ramené la victoire suspendue quelques moments par la perfidie d'un Directoire et la trahison de généraux vendus à l'Étranger.

Désignés aujourd'hui pour joindre les vainqueurs de l'Helvétie et du Rhin, vous allez partager avec eux les lauriers qu'ils ont encore à cueillir sous les ordres de généraux et officiers républicains.

La Hollande est libre.

Masséna et Lecourbe, ces généraux qui ont sauvé l'Helvétie et votre pays de la férocité des Russes, en détruisant en quelques

jours de bataille deux grandes armées, la superbe espérance des coalisés, vous attendent; il comptent sur vous pour de nouvelles victoires, et votre empressement à devancer vos camarades prouve que vous ne tromperez pas leurs espérances, et que bientôt ayant concouru à dicter la paix aux ennemis, vous rentrerez dans votre Patrie reconnaissante, au sein de vos familles, avec la palme de l'olivier, jointe à vos lauriers, pour y jouir des douceurs qu'elle procure.

Vive la République !

AU GÉNÉRAL DE BRIGADE SAURIA.

Drusenheim, le 10 nivose, l'an 3e de la République (31 décembre 1794).

Le même inconvénient qui nous est survenu hier, citoyen général, nous menace encore aujourd'hui. Le manque de fourrages nécessite de nouvelles démarches à faire pour s'en procurer. La municipalité de ce lieu vient de me dire qu'il lui était impossible d'en donner, vu qu'elle n'en avait pas son nécessaire. Est-ce bien la vérité? j'en doute. Elle m'a désigné d'autres villages voisins, tels que Rouviller et Cessheim qui pourraient en fournir; mais je présume que ces autres communes auront les mêmes raisons à nous objecter.

Veuillez donc bien me dire, par le retour de l'ordonnance, ce que je dois faire et le moyen que je dois employer pour me procurer l'absolu nécessaire.

Salut et Fraternité.

Le Commandant temporaire,

Signé : Pommier.

ORDRE DE L'ARMÉE (17 germinal).

Au quartier général, à Jockrin, le 19 germinal, l'an 3e (9 avril 1795).

Dorénavant et à compter de la 1re distribution, les chevaux de la gauche de la division qui se fournissent de fourrages à Germersheim, ne recevront pour la ration que 5 livres de foin, 10 livres de paille et le 1/4 de boisseau d'avoine, à l'exception des chevaux

d'artillerie et des équipages des vivres, qui auront le 1/2 boisseau d'avoine.

. . . .

Pour copie conforme :

Pour l'Adjudant général, chef de brigade,

Le Lieutenant adjoint,

Signé : Bureau.

ARMÉE DU RHIN. — ÉTAT-MAJOR GÉNÉRAL.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Liberté. — Égalité. — Fraternité.

Au quartier général de Guntersblum, le 18 frimaire de l'an 3e de la République française, une et indivisible (9 décembre 1794).

Le Général de division, chef d'état-major général, au citoyen* Sauria*, général de brigade, à Herlisheim.

Le Commissaire ordonnateur en chef, mon cher camarade, à qui j'ai demandé que l'eau-de-vie fût distribuée tous les trois jours, s'il était possible de la fournir, à toutes les troupes qui bordent le Rhin, m'a répondu qu'il ne pouvait pas répondre de satisfaire à cette demande, vu les consommations journalières qui épuisent nos ressources en eau-de-vie ; cependant il a promis de faire tout ce qui serait possible, et les troupes à tes ordres en recevront bien certainement.

. . . .

Salut et fraternité.

Signé : Bournier.



ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Au quartier général, à Strasbourg, le 22 frimaire de l'an 3e de la République française, une, indivisible et démocratique (13 décembre 1794).

VERNIER, *adjudant général, chef de brigade, à* SAURIA, *général de brigade, commandant à Herlisheim.*

Je reçois à l'instant, mon cher général, ta lettre relative à la distribution de l'eau-de-vie qui n'a pas encore été faite aux troupes de ta brigade. Le commissaire-ordonnateur Prieur m'avait écrit qu'elle se ferait le vingt; j'ai encore été hier chez lui pour cet objet, et Alexandre m'a promis que demain il enverrait à Herlisheim un préposé avec la quantité d'eau-de-vie nécessaire pour les troupes qui gardent le Rhin dans ta brigade. Si cet envoi n'est pas effectué dans le jour, je te prie de m'en faire prévenir, afin de faire accélérer cette affaire.

Salut et fraternité. Signé : VERNIER.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

LIBERTÉ. — FRATERNITÉ. — ÉGALITÉ.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général de Strasbourg, le 11 brumaire de l'an 3e de la République, une et indivisible (2 décembre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, au général* SAURIA, *commandant de la brigade de gauche.*

Le vinaigre, dans ce temps-ci, est nuisible aux troupes, d'après l'avis des officiers de santé; en conséquence, la soustraction de ce

liquide ne peut devenir dangereuse comme tu me le marques dans ta lettre du 10 courant. Il aurait été déjà fourni de l'eau-de-vie aux troupes sans les réclamations qui ont été faites par le commissaire-ordonnateur sur la pénurie qui ne permet pas d'en délivrer. Néanmoins, je vais écrire de nouveau au commissaire-ordonnateur pour cet objet.

Salut et fraternité. Signé : Dièche.

Liberté. — Égalité. — Fraternité.

Isle-du-Rhin, le 27 messidor, l'an 2e de la République française, une et indivisible (16 juillet 1794).

Lambert, *commandant l'Isle-du-Rhin, au citoyen* Sauria, *général de brigade, commandant la citadelle de Strasbourg.*

Le chef du bataillon de Châtillon vient de me porter une plainte contre le citoyen Brevet, commissaire des guerres, relativement au vinaigre accordé aux troupes de la République, campées ou cantonnées.

Par un ordre du général de division, il est accordé une pinte de vinaigre pour 60 hommes; ce commissaire a réduit le bon qui lui a été présenté par le Conseil d'administration de ce bataillon, à une demi-pinte pour ce même nombre.

Les grandes chaleurs, le peu de nourriture et surtout les mauvaises eaux qui sont dans l'Isle peuvent nous donner une quantité considérable de malades qui iraient, au détriment du service, en nous privant de nos frères d'armes.

En conséquence, je t'invite à donner des ordres pour que la quantité de vinaigre accordée aux défenseurs de la République leur soit délivrée, sans qu'un commissaire des guerres puisse, de son autorité privée, faire des règlements à sa guise, et refuser formellement de signer les bons qui lui sont présentés.

Depuis quelques jours, ces braves gens tombent malades; tous ces retards ne peuvent être que nuisibles; je te prie de presser la livraison de ce vinaigre le plus promptement possible.

Je t'observe aussi que ce bataillon n'a point de fourgon et qu'il

leur a été fait difficulté pour conduire ce vinaigre. Il serait nécessaire que tu ordonnes au commissaire des guerres chargé de cette partie, de faire fournir la voiture pour le conduire au camp.

Salut et fraternité. Signé : LAMBERT.

ORDRE DE LA BRIGADE

du 30 prairial, 3e année républicaine (19 juin 1794).

Les troupes sont prévenues qu'à compter du 1er messidor prochain, le vinaigre leur sera délivré, conformément aux règlements, deux fois par décade, à raison d'une pinte pour vingt hommes par jour.

Le Général de brigade,

Signé : SAURIA.

Extrait d'une lettre du général MICHAUD, *au général* SAURIA, *inspecteur des eaux-et-forêts à Lons-le-Saunier.*

Magdebourg, le 15 février 1812.

....

.....Je suis étonné de la cherté que tu me dis qu'on y éprouve (à Lons-le-Saunier); quoique la dernière récolte n'ait pas été bonne dans ce pays et qu'il y ait une forte consommation, le renchérissement des grains n'a eu lieu que depuis deux mois, et, comme tu le penses bien, on n'en est pas au point de faire, *comme nous l'avons vu,* du pain avec des pommes de terre.....................

....

Signé : MICHAUD.

ARMÉE DU RHIN-ET-MOSELLE.

Au quartier général, à Oberingelheim, le 9 prairial, 3e année de la République (29 mai 1795).

Le représentant du peuple, RIVAUD, *près l'armée du Rhin-et-Moselle.*

Considérant les difficultés qui retardent et entravent l'approvisionnement de l'armée, l'épuisement du territoire qu'elle occupe, le

danger de consommer avec peu de mesure les dernières ressources qu'il peut présenter; qu'il résulte des divers essais qui ont été faits, que la farine d'avoine blutée et tamisée, et celle de pois, mélangées dans une quantité modérée avec celle de seigle, froment et espiotte (1), donnent un pain qui n'est pas de beaucoup inférieur au produit des mélanges ordinaires; qu'il en a été fait usage dans la guerre de la Vendée, et que dans plusieurs contrées en France, les habitants ne consomment habituellement que du pain d'avoine, et qu'il serait imprudent de rejeter, dans un temps de disette, aucun moyen d'assurer la subsistance des armées,

Arrête ce qui suit :

Art. 1er. — A dater de ce jour, le commissaire-ordonnateur en chef de l'armée du Rhin-et-Moselle fera mettre à la disposition de l'agent des vivres, les avoines existant tant dans les magasins de l'armée que dans ceux de la 5me division militaire.

Art. 2. — Jusqu'à la récolte prochaine, les avoines seront employées à la fabrication du pain de munition, dans la proportion et suivant la manière qui seront ci-après déterminées.

Art. 3. — Elles seront égrugées avant la mouture, et les farines, blutées et tamisées.

Art. 4. — Le son et débris qui en proviendront seront mis à la disposition de l'agent des fourrages, pour être distribués aux chevaux de troupes.

Art. 5. — L'agent des vivres sera autorisé à faire de nouveaux achats d'avoine, au cas que la quantité de celle qui existe dans les magasins ne puisse pas suffire pour assurer d'une manière certaine la subsistance des troupes de l'armée du Rhin-et-Moselle, jusque et y compris un mois après la récolte du seigle.

Art. 6. — Il est aussi autorisé de faire entrer dans la fabrication du pain une certaine quantité de farine de pois non blutée, mais passée deux fois sous la meule.

Art. 7. — La quantité de farine d'avoine à mélanger avec celles de froment, espiotte ou seigle, ne pourra excéder trois parties sur huit, ni celle de pois au-dessus d'un huitième.

Art. 8. — Pour remplacer cette consommation extraordinaire

(1) Épeautre.

des avoines, l'agent des fourrages mettra dans ces achats la plus grande activité.

Signé : Rivaud, et Gonet, secrétaire.

Pour copie conforme :

Le Commissaire des guerres,

Signé : Gillet.

Devillaine, *officier de santé, attaché au 17me bataillon de la Côte-d'Or, aux membres composant le Conseil d'administration.*

Citoyens,

L'établissement formé pour les galeux, à Gombsheim, offre les inconvénients qui suivent :

1° Les chambres qui les composent sont froides et meurtrières par égard aux portes qui y manquent, et à plusieurs fenêtres qui sont très-mal closes.

2° L'on ne peut donner à ces chambres la chaleur requise au moyen des fourneaux et des cheminées dont on est au dépourvu.

3° Les galeux couchent sur la paille, sur les planches, la plupart sans sac ni couvertures.

D'où j'infère, la saison devenant chaque jour de plus en plus rigoureuse, que l'on ne saurait sans risques frotter les galeux dans ledit établissement; pourquoi je renvoie à votre décision s'il n'y aurait pas plus d'avantage de faire passer dans les hôpitaux de Strasbourg ou ailleurs ceux qui seraient atteints de la gale, principalement ceux dans lesquels cette maladie est déjà invétérée.

Gombsheim, le 11 frimaire, l'an 3e de la R. U. I. (2 décembre 1794).

Signé : Devillaine. O. D. S.

Pour copie conforme. Signé : Selmis, chef.

(A suivre).

LISTE

DES CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES.

(*Fin*).

Louis d'Andelot, 1628-1629,
Claude-François, comte de Grammont, 1628-1665,
Philibert de Poligny, 1629-1636,
Jean-Melchior de Culz, 1629, — mort la même année,
Humbert d'Haraucourt, 1629-1636,
Jean-Jacques de Blicterswich, 1629-1636,
Adrien de Salives, 1629-1657,
Denis de Byans, 1630-1636,
J.-B. de Thon, 1632-1674,
Pierre de Culz, grand-chantre du chapitre de Baume, 1632-1636,
Africain de Montagu-Boutavent, 1632-1688,
Humbert-Louis de Vesoul, 1633-1669,
Hermanfroy-François, baron d'Oiselet, 1633-1634,
Thomas de Jouffroy, 1636, — mort la même année,
Claude-Antoine de Vaudrey, 1647-1674, *Gouverneur de l'Ordre*,
Marc de Montagu de Boutavent, 1647-1661,
Gérard de Rosières, 1647-1662,
J.-B. de Pierrefontaine, 1647-1648,
Gaspard de Moustier, baron d'Igny, 1648-1669,
Charles-Emmanuel de Gorrevod, élu archevêque de Besançon, 1649-1659,
Emmanuel-Philibert de Vaudrey, 1649-1683,
Jean-Charles du Tartre, 1649-1650,
Claude-Louis de Falletans, 1649-1700, *Gouverneur de l'Ordre*.
Philippe de la Baume-Saint-Amour, 1650-1688,
J.-B. de Gilley, 1650-1698,
Jean-Antide de Montagu, 1650-1694,
J.-B., comte de la Tour-Saint-Quentin, 1650-1654, tué au siège d'Arras,
Jean de Bressey, 1650-1669,
Claude-François d'Iselin, 1651-1661,
Michel de Villerslafaye, 1651-1679. Cri : *Les fidels de Villerslafaye*,

Ardouin d'Amandre, 1651-1674,
Catherin de Marnix, 1651-1667,
Pierre du Pin, 1651-1692,
Thomas de Lezet, 1651-1680,
Frédéric de Chavirey, 1651-1683,
J.-B. de Saint-Mauris-le-Muids, 1651-1661,
Henri de Champagne, 1651-1662,
Emmanuel-Philibert de Fouchier, baron de Savoyeux, 1651-1667,
Ferdinand-Eléonore de Poitiers, 1652-1664,
Ferdinand-François-Just de Rye, 1652-1658,
Claude-Antoine du Tartre, 1652-1705,
Marc-Antoine d'Orsans, 1652, — mort la même année,
Jean-Claude de Chaffoy, 1652-1666,
Jean de Raincour, 1652-1661,
Philippe-Guillaume de Montrichard, 1652-1688,
Antoine-François de Crosey, dit *l'Ours*, 1653-1668. Devise : *Je terrasse qui m'agace*,
Gaspard de Blicterswich, 1653-1692,
Charles-François de la Baume, 1654-1713,
Claude d'Achey, 1654-1699,
Jean-Claude de Poligny, 1654-1666,
Melchior de Grachaux, 1654-1683,
J.-B., comte de Scey, 1654-1678,
Jean-Claude de Beaujeu, 1654-1685,
Antoine-François de Jouffroy-la-Vaivre, 1654-1674, chanoine,
François de Jouffroy-Gonsans, abbé, 1654-1656,
Thomas de Moustier, 1654-1703,
Christophe de Culz, 1654-1661,
Adam, comte de Laverne, 1654-1681,
Adrien, comte de Lallemand, 1654-1657,
Gaspard de Marnix, 1654-1671,
François de Trestondans, 1654-1699,
Pierre-Eugène d'Achey, 1655-1671,
Claude-Louis-Ferdinand d'Andelot, 1655-1674, mort des blessures qu'il reçut au siège de Besançon,
François de Vers-Merceret, 1655-1684,
Claude-François, comte de Lallemand, 1656-1671,
Ferdinand de Vizemal, 1656-1713, gouverneur du fort S[t]-Anne,

Jérôme-Balthazar de Culz, 1657-1704,

Antoine de Marenche, 1657-1696,

Jean-Claude de Chassagne, 1657-1689,

Claude de Vesoul, 1659-1693,

Philippe-Emmanuel de Montfort, 1661-1683,

François de Saint-Mauris, 1662-1688,

Ferdinand-Mathieu de Saint-Mauris-Crilla, 1662-1689, commandant de Besançon à l'époque du siège,

Antoine-François de Crosey, 1663, — *se fit capucin en 1671,*

Jean-Claude de la Tour-Saint-Quentin, 1663-1672,

J.-B. d'Enskerke, 1664-1693,

Antide de Constable, 1664-1711,

Jean-Claude, comte de Scey, 1664-1713,

Louis de Scey, 1664-1682,

Claude-Paul de Bauffremont, marquis de Listenois, 1664-1674,

Thomas de Vy, 1665-1697, marié à Adrienne de Beaujeu, puis jésuite,

Ferdinand d'Iselin, baron de Lanans, seigneur d'Avilley, 1665-1697,

Claude-Marie Dupin, 1667-1723,

Joseph-Jofroy de Jouffroy, 1669-1736,

Claude-Joseph de Salive, 1670-1709,

Jean-Claude de Louverot, 1671-1708,

François-Elion d'Andelot, 1671-1674,

Claude de Villerslafaye, 1671-1701,

Gabriel de Belot, seigneur de Chevigney, 1672-1699,

Jean-Gabriel, comte de Grammont-Boutavent, 1673-1674,

Prosper-Ambroise de Précipiano, 1673-1706, gouverneur de la citadelle de Besançon, etc. Devise : *Dieu et mon épée,*

François-Gabriel de Jouffroy, 1673-1708,

Charles de Champagne, 1674-1701,

Claude-Ferdinand de Wiltz, 1674, — mort la même année,

François-Hyacinthe de Lannoy, 1674-1725,

Frédéric-Eléonore, marquis de Poitiers, 1679-1713, *Gouverneur de l'Ordre,*

François de Villerslafaye, 1679-1708,

Jacques-Nicolas de Moustier, baron d'Igny, marié à Catherine de Pra, 1679-1690,

Claude-Nicolas, comte de Moustier, 1679-1738,
Nicolas-Joseph, comte de Vaudrey, 1679-1732,
Bénigne-François du Tartre, 1679-1702,
Guillaume, marquis de Raincour, 1679-1734,
Philippe-Joseph, marquis de Falletans, 1679-1726,
Ferdinand de Falletans, 1679-1687,
Jean-François de Lavier, 1679-1708,
Humbert-Joseph, comte de Précipiano, 1679-1739,
Claude-Denis de Crosey, chanoine de Baume, 1680-1691,
Jean-Simon de Rozières, 1680-1735,
Charles-Humbert de Vers-Merceret, 1680-1704,
Pierre-Joseph de Saix, 1681-1732,
Charles-Emmanuel, comte de Saint-Mauris, 1681-1719,
Jean-Simon de Saint-Mauris-le-Muids, 1682-1720,
Jean-Claude-Joseph de Froissard, 1682-1750,
Philippe-Joseph de Moustier, chanoine de Saint-Claude, 1682-1713,
J.-B. de Chavirey, 1683-1719,
Philippe-Eléonore de Belot-Villette, grand-prieur de Gigny, 1685-1705,
J.-B. de Constable, 1685-1718,
Jacques-Antoine de Belot, seigneur de Villette, 1686-1712,
Alex. de Belot, seigneur de Chevigney, 1687-1699,
Claude-François de Franchet-d'Estavayer, chanoine, 1688-1732,
Antoine-Pierre de Saint-Mauris-Châtenoy, 1692-1707,
Jean-Baptiste de Précipiano, baron et seigneur de Cuse, 1692-1742,
Ferdinand-François de Belot, seigneur de Chevigney, 1694-1742,
Charles-Antoine de la Baume-Montrevel, 1695-1745,
François Dupin, doyen de Baume, 1695-1718,
Charles-Baptiste, comte de Lallemand, 1696-1730,
Claude-François du Louverot, 1696-1717,
Antoine-Joseph du Tartre, blessé au siège de Conis, 1697-1709,
Nicolas-J.-B., comte de Montrichard, 1697-....,
Thomas de Lallemand, 1698-1726,
Jean-Jacques-Ignace-Bonaventure de Froissard-Broissia, 1699-1712,
Philibert-François de Belot, 1699-1710,

Charles-César, marquis de Saint-Mauris, 1700-1704, *Gouverneur de l'Ordre* en 1701,

Jean-Ignace-Francois de Froissard, 1700-1711,

Eléonore-Bénigne du Pasquier-la-Villette, 1700-1761,

Philibert-Eléonore-Joseph de Marnix, 1701-1728,

Joachim-Edme de Trestondans, 1701-1717.

François de Froissard, 1701-1728,

Claude-Joseph de Saint-Mauris, 1703-1725,

Jean-Gaspard de Visemal, 1703-1724,

Antoine-Joseph de Lallemand, 1704-1706,

Laurent-Emmanuel de Visemal, 1705, — mort la même année,

Eléonore-Hyacinthe de Belot-Larians, 1705-1751,

Antoine-François de Rosières, 1707-1749,

Louis de Tournon, 1707-1718,

Georges de Tournon, chanoine, 1707-1720,

Antide-Marie de Prat, 1708-1756, *Gouverneur de l'Ordre* en 1725,

Ferdinand-Joseph, comte de Poitiers, 1708-1715,

Claude-Humbert de Lezet, 1708-1732,

Jean-Christien, marquis de Watteville, 1708-1724, *Gouverneur de l'Ordre* en 1714,

Charles-Emmanuel de Jouffroy, 1710-1757,

Hyacinthe d'Iselin, baron de Lanans, 1710-1746,

Philibert-Marie-Joseph de Ballay-Marigna, 1710-....,

Alex.-Louis de Belot-Chevigney, 1710-1724,

Claude-François-Eléonore de Saint-Mauris, 1712-1751,

Claude-Joseph de Mouchet-Battefort, marquis de Laubespin, 1712-1762,

François de Ballay-Marigna, 1712-1745,

Claude de Belot-Villette, chanoine, 1713-1714,

Thomas de Jouffroy, marquis de Novillars, 1714-1746,

François-Alex. de Jouffroy, 1714-1763,

Antoine-François de Blicterswich-Montcley, 1715-1734, archevêque de Besançon,

Hyacinthe de Belot-Chevigney, chanoine, 1715-1757,

Claude-Louis, comte de Scey, 1715-1731,

Jean-Antoine de Scey, 1715-1738,

Jean-Claude de Saint-Mauris-le-Muids, 1715-1717,

Henri de Ballay, 1716-....,

Charles-François-Ferdinand de la Baume, marquis de Montrevel, 1716-1737,

Frédéric-Eugène, comte de la Baume, 1716-1735,

Ferdinand-François-Florent, marquis du Châtelet, baron et seigneur de Torpes, Montboillon, les Magny, 1716-1756,

Philippe-Paul, comte de Crécy, 1718-1758,

Laurent-Gabriel de Montrichard, 1720-1768,

Pierre-Joseph, marquis de Montrichard, 1720-....,

Frédéric de Lallemand, chanoine, 1721-1726,

Jean-François-Daniel de Belot, 1721-1768,

Charles-Octave, marquis de Salives, 1722-1730,

Théodule-François-Joseph, marquis de Grammont, 1722-1742,

Claude-François, marquis de Jouffroy-d'Abbans, 1724-....,

Joseph-Ignace de Froissard, marquis de Broissia, 1724-....,

Philippe-Xavier, marquis de Moustier et de Bournel, reçu en 1724-....,

Jean-Prosper, marquis de Falletans, 1724-....,

Antide-Joseph de Jouffroy-d'Uxelle, chanoine, 1724-1768,

Claude-Charles du Tartre, 1724-....,

Antoine-Sébastien du Pasquier-la-Villette, grand-prieur du chapitre de Baume, 1725-1748,

Claude-Anne-François de Saint-Mauris-Montbarrey, 1725-....,

Ferdinand Guyot de Malseigne, 1725-1758,

François-Gabriel de Lezet, marquis de Marnésia, 1725-....,

Charles-Antoine de Guyot-Malseigne, 1725-1754,

Clériadus de Pra, 1725-1754,

Philippe-Gaspard, marquis de Champagne, 1726-1735,

Gaspard de Pra, 1727-1757,

Gérard-Gabriel de Vers-Merceret, 1727-1757,

Anne-Marie-Joseph-Eugène de Salives, 1728-1740,

Antide-François de Constable, 1728-....,

Ph.-Henri-Laurent, comte de Lallemand, 1731-....,

Alex.-Joseph de Montrichard, 1732-1734,

Claude-Joseph de Grivel, 1732-1764,

Claude-Louis-Albert de Lezet, évêque d'Evreux, 1734-....,

Alex., comte de Scey, 1735-....,

Antoine-Joseph du Pasquier, 1736-....,

Jean-Claude-Thomas de Lallemand, chanoine, 1737, — mort la même année,

Jacques-François Coquelin, marquis de Germigney, 1738-....,
Jean-Marie de Marnix, 1739-1768,
Philibert-Joseph de Belot-Rozet, chanoine, 1739-1759,
Gabriel de Raincour, doyen du chapitre de Baume, 1740-....,
Claude-François de Falletans, doyen de chapitre, 1740-....,
Pierre, marquis de Grammont, Grange, baron de Villersexel, 1741-18.., *Gouverneur de l'Ordre* en 1757,
Eugène, baron de Grammont, 1741-1742,
Jacques-Antoine de Rozières, 1741-....,
Charles-Prosper de Raincour, 1741-....,
J.-B., marquis de Raincour, 1741-....,
Claude-Humbert de Raincour, 1741-....,
Béat-J.-B. de Thuillière, 1741-1760,
Nicolas, comte de Lallemand, 1742, — tué à la bataille de Dettingen,
Claude-Eugène, marquis de Jouffroy-d'Abans, 1745-....,
Clériadus du Pasquier-Viremont, 1746-1760,
Humbert-Emmanuel-Dominique du Saix, 1746-....,
François-Joseph de Jouffroy, seigneur de Montmartin, 1746-1761,
Louis-Joseph de Jouffroy, 1746-....,
Michel de Jouffroy, 1746-....,
F.-X., marquis de Champagne, 1746-....,
François de Ballay, 1747-1764,
Henri-Antoine-Franç. de Belot, marquis de Chevigney, 1747-....,
Charles-Gayetan de Raincour, chanoine, 1747-1770,
Frédéric-Gabriel du Pasquier-la-Villette, chanoine de Baume, 1748-....,
François-Gabriel de Jouffroy-Gonsans, abbé des Trois-Rois, évêque de Gap, puis du Mans, chanoine, 1748-....,
Henri-François de Rosières, 1749-18..,
Eléonore-Alex. de Belot-Montbozon, chanoine, 1749-....
Isidore-François-Philippe de Guyot, 1749-1788,
Claude-Franç., marquis de Salives, seigneur de Genevrey, 1749-....,
Jean-Baptiste de Scey, chanoine, 1749-....,
François-Gabriel de Jouffroy-d'Abans, chanoine, 1749-....,
Nicolas-Gabriel de Pouthier, reçu en 1750, — mort à l'armée de Condé,
Ferdinand, comte de Grammont, 1751-....,

Thomas de Guyot-Malseigne, 1751, — mort à Anspach émigré,
Claude-Nicolas, comte de Grivel-Saint-Mauris, 1751-1821,
Claude-Gaspard de Lezet-Marnésia, 1752-....,
Pierre-Marie, comte de Saix, 1752-....,
Erard de Sonnet, seigneur d'Auxon, 1753,
Joseph-Péronne du Tartre, chanoine, 1757-....,
Jérôme, comte de Boutechoux, 1757-....,
François-Gabriel de Mouchet-Battefort, marquis de Laubespin, 1760-....,
Claude-Antoine de Rosières, infirme, émigra, 1760, — mort à l'armée de Condé,
Antoine-Eléonore de Pouthier, seigneur de Gouhélans, 1762-1825,
Claude-Eugène Bernard, 1763-....,
Claude-Francois Coquelin, 1763-....,
Philippe-Joseph de Franchet de Rans, 1763....,
Michel-Joseph-Christophe de Raincour, 1764, — mort la même année,
Alex. de Guyot-Malseigne, 1764-....,
Hugues-Gabriel de Buzon, 1764-....,
Etienne de Buzon de Fontaing, 1764-...., gouverneur du fort Saint-André, à Salins,
Marie-Charles de Froissard, 1764-....,
Claude-François de Rosières-Sorans, 1764-....,
Gaspard-Joachim de la Rochelle, seigneur de Cuse, 1764-....,
François-Christophe de la Rochelle, 1764....,
Louis-Gabriel de Raincour, chanoine, 1765-....,
Paul-Bonaventure, marquis de Falletans, 1765....,
Théodule-François d'Iselin, baron de Lanans, 1765-...., seigneur de Roulans,
Louis-Maximilien d'Iselin de Lanans, 1765-...., seign. d'Avilley,
Alexandre-Eléonore de Saint-Mauris, 1765-....,
Hippolyte-François-Philippe, comte de Lallemand, 1767-....,
Philippe, etc., comte d'Esterno, 1767-....,
Claude etc, de Sagey, seigneur de Naisey, 1768-....,
Claude-Ignace.... de Franchet-de-Rans, évêque, 1769-....,
Gabriel...., comte de Lallemand-Vaite, 1769-1797, mort à l'armée de Condé,
Jean-Etienne de Vers, 1769-17..,

Ignace-Bernard de Falletans, chanoine, 1770-1783,
Gérard-Marie-François de Vers, 1770-17..,
Emmanuel-Philippe, comte de Salives, 1770-....,
Charles-Henri, comte de Rosières-Sorans, 1771-18..,
Gaspard.... d'Ambly, capitaine de cavalerie, 1771-1795,
Jean-Marc, comte Mouchet de Battefort de Laubespin, chanoine, 1772-18..,
François d'Ambly, capitaine de cavalerie, 1772-....,
Antoine d'Amandre, 1773-1823,
Antoine-Pierre, marquis de Raincour, seigneur de Fallon, lieutenant-colonel de cavalerie, reçu en 1773,
Charles-Ignace, marquis de Raincour, colonel de carabiniers. 1773-1831,
Claude-Balthasar, marquis de Jouffroy, seigneur d'Abbans. 1773-....,
Jean-Joseph Moyria-Maillac, 1773-....,
François-Abel de Moyria-Maillac, chanoine, 1773-....,
Claude-Antoine-Louis, marquis de Champagne, capitaine au régiment d'Artois, 1773-1820,
Adrien-Gabriel, comte de Champagne, 1773-1828,
Charles-Antoine-Gabriel Bernard, 1775-1791,
Charles-Claude...., comte de Poligny,
Claude, marquis de Froissard, 1775-1820,
Ferdinand de Crécy, 1776-1814,
Gaspard-Emmanuel de Crécy, 1776....
Arnauld-Hilaire, comte Mouchet-de-Laubespin, chanoine, 1777....,
Louis Belot de Roset, chanoine, 1777-....,
Claude-François-Adrien, marquis de Lezet-Marnésia, 1777,
François-Philippe, marquis de Marmier, baron de Ray, reçu en 1777, — mort en .... Quartiers : Marmier, Rance, Hamilton, Maccan.
Guillaume-Marguerite Boutechoux, 1778-....,
François-Joseph, comte de Mauclerc, capitaine, 1778-....,
Anne-Etienne-Gaspard de Lezet-Marnésia, 1779-....,
Claude-Joseph de Bousies, 1779-....,
François de Bousies, 1779-....,
Eugène-Joseph, vicomte de Bousies, 1779-....,
Claude-Gaspard, comte de Lezet-Marnésia, abbé d'Acey, 1780-....,
Jean-Bernard, comte de Moyria-Maillac, chanoine, 1781-....,

Edme-François Buzon, chanoine de Baume, 1781-....,
Gabriel-Etienne, comte de Montrichard, 1781,
Agathe-Ange-Marie-Bernard, comte de Montessu, 1782-....,
Philippe de Franchet, 1782-....,
Antoine de Bousies, seigneur de Champvans, 1783-....,
Messire Marie-François-de-Sales-Alexandre-Théodule, marquis de Gramont-Grange, baron de Villersexel, Dracy, capitaine de cavalerie au régiment royal de Lorraine, marié à Rosalie de Noailles, reçu en 1784; il fut des premiers à se rendre auprès de Monsieur, à Vesoul, lors de sa rentrée en France, pour lui offrir ses hommages et ses services,
Marie-Charles-Joseph, comte Mouchet-de-Laubespin, 1784-....,
Joseph Ruffe, chevalier Mouchet-de-Laubespin, 1784-179.,
Emmanuel-Martin, marquis de Jouffroy, seigneur de Gonsans, 1784-1816,
Henri-Gabriel, comte de Montrichard, chanoine, 1785-1816, bienfaiteur de ses compatriotes émigrés par des quêtes qu'il fit faire même dans toutes les cours,
Claude-Alex.-Bonaventure-Fidèle, comte de Grivel, 1786-....,
Edmond de Moyria-Maillac, 1786-...., chanoine,
Guillaume de Boutechoux, 1787-...., chanoine,
Nicolas, marquis de Falletans, 1787-....,
Charles-Emmanuel de Saint-Mauris-Châtenois, 1787, — mort la même année,
Charles-Emmanuel-Polycarpe, marquis de Saint-Mauris, 1787, *élu Gouverneur de l'Ordre* en 1823,
Jacques-Paul, comte de Montrichard, 1788-...., chanoine,
Gabriel-Joseph-Elzeard de Rosières, 1788-1818,
François-Joseph-Elisabeth, chevalier de la Rochelle, 1789-....; le cadet s'appelait Mina de la Rochelle, mort indigent,
Bernard de Falletans, 1789-....,
Charles, marquis de Moustier, maréchal des camps et armées du roi, reçu en 1789-....,
Eléonore-François-Elie, marquis de Moustier, reçu en 1789-1817,
Claude-François-Dorothée, comte de Jouffroy, seigneur d'Abans, reçu en 1789-...,,

A la Restauration, les Chevaliers de S[t]-Georges étaient réduits à 25. Il fut procédé alors à 32 réceptions dans l'ordre qui suit :

Pierre-Georges, comte de Scey, 1816-...., préfet du Doubs,
Gabriel-Bernard, comte de Saint-Mauris, 1816-....,
Charles-Emmanuel-Auguste, marquis de Saint-Mauris-Châtenois, 1816-...., pair de France,
Claude-François, comte de Sagey, 1816-...., évêque de Tulle,
Félix, comte de Jouffroy-Gonsans, 1816-....,
Etienne de Champdivers, 1816-....
Pierre, marquis de Grammont-Grange, 1816-1822,
Victor-Alex. de Saint-Mauris-Lambrey, 1816-....,
Patrice-Gabriel-Bernard, comte de Rully, 1816-1831, pair de France,
Alex., marquis de Froissard-Bersaillin, 1816-...., pair de France,
Charles, marquis de Champagne, 1816-....,
Charles-Ed., comte de Froissard-Broissia, 1816-....,
Charles-Joseph, marquis de Franchet de Rans,
Claude, marquis de Jouffroy-d'Abans, 1816-....,
Louis, vicomte de Jouffrey-d'Abans, 1816-....,
Charles, comte d'Amandre, chanoine, 1816-....,
Claude, comte de Grivel, 1816-....,
Xavier, marquis de Champagne, 1816-....,
Marc, comte de Champagne, 1816-....,
Clément-Edouard, marquis de Moustier, pair de France, reçu en 1816, — mort en 1831,
Nicolas de Mauclerc, 1816-....,
Philippe de Froissard-Broissia, 1816-....,
Louis de Froissard, comte de Broissia, 1816-....,
Louis, comte de Montrichard, 1816-....,
Aimé, marquis de Ballay, 1816-....,
Frédéric Boutechoux de Chavanne, 1816-....,
Albert Boutechoux de Chavanne, 1816-....,
Albert, comte de Lezet-Marnésia, préfet de Lyon sous Bonaparte et préfet de Blois sous Louis XVIII, destitué pendant les 100 jours et replacé à Blois ensuite, 1816-....,
Louis de Saint-Mauris-Châtenois, 1816-....,
Ange, comte d'Esterno, 1817-....,
Emmanuel Mouchet, comte de Laubespin, 1817....,

Cette liste contient 1004 noms, depuis Philibert de Molans à

Emmanuel Mouchet, comte de Laubespin.

Quinze Chevaliers de Saint-Georges seulement ont été Gouverneurs de l'Ordre, depuis Philibert de Molans à Charles-Emmanuel-Polycarpe, marquis de Saint-Mauris. (1)

Parmi les auteurs assez nombreux qui ont écrit sur la Chevalerie de Saint-Georges, ceux auxquels nous avons fait pour cette étude les plus considérables emprunts sont : Dunod, Gollut, Th. Varin, de Pouthier et de Saint-Mauris. Il est juste de leur rendre en fin de compte ce qui leur appartient. *Cuique suum*. Ceux qui désireraient faire de nouvelles recherches sur la matière pourront consulter avec profit :

L'Essai de M. Edouard Clerc, tome II, page 314.

L'Histoire du diocèse de Besançon, par M. l'abbé Richard, tome II, page 81.

Le père Honoré de Sainte-Marie, carme déchaussé, dans sa Description historique sur la Chevalerie, manuscrit de l'abbaye Saint-Vincent, aujourd'hui à la bibliothèque de Besançon.

Saint-Allais, Nobiliaire universel.

Dom Grappin, Histoire du comté de Bourgogne et Mémoire historique sur les guerres du XVIe siècle dans le comté de Bourgogne.

L'ouvrage anglais de Comise, sur les ordres militaires, tome Ier, page 279.

Comte de Saint-Ange, Tableau des ordres de chevalerie, 1819.

Dunod, Idée de la noblesse, *in fine*.

Cherin, France chevaleresque.

Etat de l'illustre Confrérie de Saint-Georges. Besançon. Couché, 1663, in-folio v. Livre rare et précieux. On a réuni à l'exemplaire de cet ouvrage, qui se trouve à la Bibliothèque de Besançon, une continuation manuscrite de la liste des Chevaliers jusqu'en 1762.

(1) L'auteur de l'*Aperçu succint sur l'Ordre des Chevaliers de Saint-Georges*. Vesoul, 1833. — Voir ce que nous avons dit de ce livre *supra*, chapitre IV, *in fine*. Nous n'avons pas cru devoir ajouter à chacun des noms composant la liste des Chevaliers de Saint-Georges leurs quartiers de noblesse et la description de leurs armoiries. Le lecteur qui désirerait connaître ces détails, les trouvera dans le livre de Saint-Mauris.

Gollut, livre 13, chapitre 26, etc.
Annuaires du Doubs, années 1818, 1826, 1827, 1828, etc.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Notre Ecole de fromagerie a commencé à fonctionner le premier juin. Nous voudrions voir toutes les fruitières du département adopter l'organisation et le fonctionnement de cette importante fondation. C'est dans ce but que nous nous proposons de donner, une fois par mois, quelques détails sur les opérations pratiquées, les succès obtenus, et même sur les échecs subis dans cette Ecole. Nous arriverons ainsi à faire connaître les bonnes pratiques et à signaler les mauvaises.

Le but de cette Ecole est d'appliquer, petit à petit, non pas des innovations, mais seulement des procédés en petit nombre, qui à l'étranger et en France ont reçu la sanction de l'expérience et ont amélioré en qualité et en quantité les produits de l'industrie laitière, une des sources principales de la prospérité de notre département.

Un autre but non moins important à atteindre et qui sera l'objet d'une sollicitude toute particulière, c'est d'instruire et de former d'excellents fruitiers, faisant toutes leurs opérations méthodiquement, s'en rendant parfaitement compte, sachant agir pour le mieux dans toutes les circonstances, comprenant pourquoi il faut chauffer plus ou chauffer moins, brasser plus ou brasser moins, mettre plus ou moins de présure. Ils sauront à quelle température on doit mettre la présure et porter la cuisson du fromage, en un mot, modifier eurs opérations suivant les temps et les circonstances, et abandonner la routine pour suivre des principes bien arrêtés.

Pour être admis comme élève à l'Ecole de fromagerie de Champvaux, il faut d'abord un certificat de bonne vie et mœurs délivré par le maire de la commune. Un sujet de mœurs et de conduite irrégulières serait immédiatement renvoyé de l'Ecole.

Plus l'instruction de l'élève sera développée, plus il aura de

chances de succès; ne sachant écrire convenablement, il serait incapable de faire un bon fruitier, car il ne pourrait prendre les notes indispensables, ni écrire sur le grand-livre et sur les carnets le lait apporté.

Il aura donc à subir d'abord un examen qui ne sera pas très-rigoureux, car la Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny, sous le patronage de laquelle est placée notre Ecole, s'est chargée de compléter l'instruction de nos élèves fruitiers pendant leur apprentissage.

Lorsque les élèves auront acquis les connaissances nécessaires pour exercer leur profession de fruitier, ils devront subir un nouvel examen beaucoup plus sérieux, après lequel, s'il est satisfaisant, on leur délivrera un diplôme.

Les élèves admis à l'Ecole n'auront à payer aucune rétribution; ils seront logés, mais ils devront pourvoir à leur nourriture.

Ils seront employés à tous les travaux de la fromagerie; ils pourront, toutefois, consacrer de longs moments à compléter leur instruction.

Enfin, ceux qui se seront distingués par une bonne conduite, leur travail et leurs succès, recevront avec leur diplôme des primes d'encouragement de 50, 60, 80, 100 et 150 francs en un livret de caisse d'épargne.

C'est donc le 1er juin que les opérations de notre Ecole ont commencé.

Le 1er juin ou le 1er décembre sont des dates rigoureusement imposées pour changer le système de fabrication. En effet, dans toutes nos fruitières, la fabrication du fromage proprement dit commence toujours le 1er juin, pour finir le 30 novembre; et le 1er décembre on commence la fabrication des tommes, qui finit le 31 mai. Chacune de ces catégories se vend en bloc et à des époques différentes. Le prix de vente de ces deux produits est rarement le même; c'est pour cette raison, et pour ne léser aucun intérêt, qu'on ne peut blanchir les tailles, c'est-à-dire, régler les comptes qu'à la fin de l'une des deux périodes de fabrication que je viens d'indiquer. Dans notre nouvelle fabrication, beaucoup plus rationnelle et beaucoup plus équitable, on fabrique tout pour la Société et non pour le sociétaire, comme cela se pratique encore dans toutes nos fruitières du Jura. Ce changement radical nécessitait le règlement de tous les comptes antérieurs.

Ma nomination de Directeur de l'Ecole ne m'est parvenue que le 20 mai. Le temps qui me restait pour en préparer l'organisation était d'autant plus insuffisant que, sur les dix jours dont je pouvais disposer, je devais en consacrer la plus grande partie à aller étudier à l'exposition universelle les ustensiles de fromagerie, et choisir les plus indispensables aux premiers fonctionnements de notre Ecole. Aussi, dès le début, j'ai eu à surmonter plus d'une difficulté, et pendant les premiers jours j'ai éprouvé des déceptions d'autant plus pénibles à supporter, que je les subissais sous les yeux de sociétaires que nous avions eu tant de peine à convaincre de l'utilité de notre Ecole, destinée à perfectionner nos procédés, et qui, enfin, avaient consenti à nous confier la fabrication des produits qui forment leur pricipale richesse, et qu'ils ont tant d'intérêt à ne pas compromettre.

C'est pour arriver à connaître la température à laquelle on doit baratter la crême que nous avons éprouvé l'échec le plus grave. Nous avons baratté pendant quatre heures, sans résultat, dans un local dont la température, ainsi que celle de la crême qu'on y logeait, était à 16 degrés centigrades. Il est donc fort important de connaître exactement la température à laquelle on doit baratter. Avec une température trop élevée on fait perdre au beurre une partie de ses bonnes qualités, de sa consistance et de son arôme; à une température trop basse, le beurre est beaucoup plus difficile et quelquefois impossible à obtenir sans chauffer la crême. Tout le monde, dans notre pays, connaît la difficulté qu'on éprouve à obtenir le beurre pendant les grandes chaleurs de l'été et en hiver pendant les grands froids. Cette difficulté disparaîtra en portant à 19 degrés centigrades la température de la crême à baratter, au lieu de le faire à 16 et même à 14 degrés, comme le couseillent les auteurs. Nous avons baratté 50 litres de crême à 19 degrés en 30 minutes, et nous avons obtenu 17 kilog. de beurre parfait; à 17 degrés, dans la même baratte, il a fallu 50 minutes pour faire le même travail et baratter 50 litres de crême.

Dans le prochain bulletin, nous aurons fait de nouvelles expériences, et nous donnerons de grands détails sur la meilleure méthode à employer pour bien faire le beurre, et notre avis sur le mérite des barattes que nous aurons essayées.

Notre installation, beaucoup trop restreinte au début, est aujourd'hui, grâce à la bienveillante intervention de M. le Préfet, agran-

die de manière à nous permettre de fonctionner très-convenablement. Nous avons une laiterie excellente; une cave à fromage qui ne laisse rien à désirer; un local frais pour baratter pendant les grandes chaleurs; un autre local qu'on peut chauffer pour baratter pendant la saison froide.

Nous avons adopté le flottomètre pour mesurer le lait. Cet admirable instrument est le fruit d'une découverte toute récente, due au génie inventif d'un compatriote, M. Mignot, du Vaudioux, près de Champagnole, à qui je suis heureux de rendre ici toute justice. Nul autre moyen de pesage ou de mesurage du lait ne peut lui être comparé pour la certitude des résultats obtenus.

Peu de jours nous ont suffi pour constater que l'écrêmage par le fruitier devrait être adopté dans toutes nos fruitières. En effet, avec la crême levée par le fruitier, trois litres, et quelquefois moins, suffisent pour faire 1 kilog. de beurre, tandis qu'avec la crême recueillie par quelques-unes de nos ménagères, quatre litres ne suffisent pas toujours pour donner le même poids. Dans la crainte de laisser quelques petites portions de crême sur le lait, ces ménagères plongent leur écrémoire de manière à enlever beaucoup de bon lait, qui fournit peu de beurre et donnerait du bon fromage. En agissant de la sorte elles font subir au fromage une perte sensible en quantité et en qualité; et les 25 litres de prétendne crême qu'elles ont emportée ne produisent guère plus de beurre que les 18 litres levés par le fruitier.

Je ne quitterai pas mes lecteurs sans leur dire que j'éprouve aujourd'hui la vive satisfaction de voir notre organisation se perfectionner de jour en jour; notre personnel, très-insuffisant au début, est complet depuis le 6 juin, et je suis heureux de penser que, grâce au concours intelligent de collaborateurs dévoués, le succès de cette œuvre, si importante pour le département, me paraît assuré.

D[r] Bousson,

Directeur de l'école de fromagerie de Champvaux.

NETTOYAGE ET CONSERVATION DES AVOINES.

De nombreux et ardents débats ont eu lieu depuis quelque temps sur les qualités alimentaires de l'avoine, et surtout sur sa vertu, qui donne de l'énergie et de la vigueur aux chevaux de trait. Ces débats

ont démontré que la question est très-complexe et ne se résout pas de la même manière dans tous les pays et sous tous les climats. Ainsi en Afrique l'orge suffit au cheval; dans la France du Nord elle ne peut remplacer l'avoine.

L'avoine est donc toujours reconnue comme la céréale indispensable en France, dans le Centre et le Nord, pour donner aux chevaux et surtout aux autres animaux de trait, la force et l'énergie réclamés par les travaux auxquels on les emploie.

Mais pour remplir cet office précieux, l'avoine doit être récoltée et conservée dans les conditions voulues pour la préserver de toute altération. Lorsque l'avoine est altérée par une cause ou par une autre, ce qui arrive plus souvent qu'on ne le croit, non-seulement elle est sans vertu fortifiante, mais elle occasionne des désordres graves et quelquefois mortels pour les animaux de trait.

L'avoine, pour être vraiment alimentaire et fortifiante, doit être récoltée à l'état sec, afin de ne pas être exposée à la fermentation. L'avoine *saine*, dit Grognier, doit avoir l'écorce mince et lisse, sans rides, une odeur presque insensible, saveur féculente, une farine blanche; elle doit être bien nettoyée, exempte de fêtus, de glumes, de poussière, qui, en s'attachant aux parois du pharynx, causent des irritations douloureuses aux animaux; elle doit être aussi exempte de corps étrangers : gravier, sable provenant de l'aire où on l'a battue. — Le nettoyage de l'avoine ne saurait être trop sévère si on tient à ne pas compromettre la santé des chevaux qui doivent la consommer.

Plus le grain est pesant, plus il est alimentaire; mais comme la vertu tonique gît dans l'écorce, ou dans la paroi interne de l'écorce, il s'en suit que les avoines légères sont tout aussi toniques que les avoines plus lourdes.

Pour ajouter du poids et du volume à leurs avoines, certains marchands les humectent d'avance avec de l'eau tiède. Le grain qui absorbe cette eau s'enfle et se boursouffle. Mais si la consommation est différée, le grain humecté peut fermenter et moisir. — Ceux qui achètent leur avoine doivent se tenir en garde contre ce genre de fraude. Mais ils peuvent sans inconvénient humecter eux-mêmes d'eau tiède, un ou deux jours d'avance, l'avoine destinée à leurs chevaux. Ceux-ci ne la digèreront que mieux.

L'avoine qui a subi un commencement de fermentation est boursoufflée, ridée, légère à la main; elle contient une farine grumeleuse et grisâtre; l'odeur est âcre et presque putride; la saveur piquante et nau-

séabonde. — A aucun prix il ne faut donner cette avoine aux chevaux. C'est un poison des plus dangereux. Beaucoup de chevaux meurent de ces mauvaises avoines avariées, ou mal nettoyées.

Ces avoines ne peuvent être utilisées que cuites ou mélangées avec d'autres matières, pour les porcs et les volailles.

Outre la fermentation putride, l'avoine a aussi à redouter des affections spontanées qui la rendent insalubre; telles sont la rouille, le charbon, l'ergot; cette dernière affection amène la gangrène aux extrémités. Les éleveurs-cultivateurs doivent donner au triage de leurs avoines des soins aussi sévères, plus sévères même qu'au triage des autres céréales.— Nous disons plus sévère, parce qu'en raison de leur forme effilée et de leurs prolonges, les grains d'avoine se séparent plus difficilement que les autres céréales des corps étrangers et invisibles qui s'y trouvent mêlés.

On a beaucoup discuté aussi sur le meilleur mode d'emploi des avoines, pour qu'elles produisent leur maximum d'effet utile alimentaire et fortifiant.

Le concassage, dit-on, a l'inconvénient d'introduire de la farine dans les naseaux des chevaux qui aspirent fortement avec les narines en prenant leur nourriture. On a remplacé le concassage par l'aplatissage. Cette préparation a pour raison que plus la nourriture est divisée plus elle est complètement digérée et assimilée. — C'est surtout aux vieux chevaux, dont les dents sont usées, que l'avoine est utile sous cette forme. Chez les jeunes chevaux dont le râtelier est au complet, la mastication a l'avantage d'humecter l'avoine du liquide salivaire qui concourt utilement à la digestion.

Nous résumons les raisons qui ont été alléguées par les partisans des divers systèmes. En tout cas, quand on nourrit de vieux chevaux avec de l'avoine non-aplatie ni concassée, nous croyons qu'il est utile de l'amollir d'avance en l'humectant avec de l'eau chaude. Mais, avant tout et par-dessus tout, un point indiscutable en cette nature, c'est qu'il importe de n'employer que des avoines parfaitement nettoyées, exemptes de corps étrangers et de toute fermentation. C'est un point dont l'importance est trop souvent méconnue dans les campagnes, au préjudice de la santé des animaux et de la bourse de leurs maîtres.

(Bulletin du Comice agricole de Vitry-le-François).



REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

La Macre ou Châtaigne d'eau. — On propose, depuis assez longtemps, l'utilisation, au moyen de cette plante, des surfaces stériles des marais et des étangs à fond limoneux, d'une profondeur de 0 mètre 35 à 1 mètre.

Cette culture est des plus faciles et des moins dispendieuses : il suffit de jeter dans l'eau quelques fruits mûrs pour que ceux-ci germent, et que la plante, qui se propage aisément, fournisse, sous le climat de Paris, deux, et sous celui de l'Italie, huit fruits.

La récolte a lieu en automne, au moment même de la maturité, car les fruits ne tardent pas à se détacher et à tomber dans l'eau.

On mange ces fruits crus ou cuits dans l'eau ou sous la cendre comme la châtaigne. (*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, n° 3, 1878).

Liste des Oiseaux protecteurs de la Vigne (1). — Alouette des champs, caille, gobe-mouche, huppe, mésange à tête bleue (la mésange détruit, dans le courant de l'année, plus de 200,000 insectes. On a calculé que dans 21 jours, temps nécessaire pour nourrir la couvée, le père et la mère font absorber près de 40,000 chenilles), motteux, roitelet (un couple de roitelets, pour la nourriture de sa nichée, détruit environ 500 chenilles par jour), tarin, alouette huppée, chouette, grimpereau, linot, mésange huppée, roitelet à moustaches, bergeronnette, étourneau, grive, martinet (le martinet consomme environ 800 insectes par jour. Des ornithologistes ont même calculé, approximativement, qu'un seul martinet arrache chaque jour à la dent des insectes 1,150 grappes de raisins, et, durant la ponte de dix pyrales, par exemple, 17,250 grappes), mésange charbonnière, perdrix, rossignol, troglodyte, bouvreuil, fauvette à tête noire, hibou (à diveres reprises, on a pu constater, par centaines, les coquilles de limaces ou colimaçons au bord du nid du hibou), mauvis, mésange petite charbonnière, pitpit des buissons, rouge-gorge (petit oiseau qui, en une heure, peut donner la mort à 600 mouches ou autres insectes), trapuet, bruant, fauvette d'hiver, hirondelle des cheminées et

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, 1862, 1865, 1867, 1868, 1869, 1872, 1875, 1876 et 1877, *passim*.

autres, merle, le moineau (il mange jusqu'à 400 hannetons par jour. Un couple de ces oiseaux absorbe, par semaine, 3,000 chenilles bruches et autres insectes). Nous terminerons cette nomenclature par le pouillot, la sittelle et le verdier. *(Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, n° 49, 1877).

Sulfatage des bois pour échalas (1). — L'utilisation de la force ascensionnelle de la sève recommandée, dès 1837, par le Dr Boucherie, insuffisante pour les grosses pièces, convient parfaitement aux bois d'une petite dimension et d'une longueur limitée.

L'injection des grosses pièces exige une installation et des appareils coûteux; la pénétration ascensionnelle peut être mise en œuvre sans frais par l'horticulteur ou le propriétaire.

L'époque la plus convenable pour opérer s'étend depuis le mois d'août jusqu'à la fin d'octobre, ou plutôt jusqu'à la chute des feuilles. Ces organes ont encore, à cette époque, une vitalité suffisante pour faire en 5 à 6 jours monter la solution conservatrice à 6 et 7 mètres de hauteur. — La saison du printemps est moins favorable.

On coupe donc les perches d'août à octobre, et on a soin d'en retrancher nettement toutes les branches latérales, ne conservant qu'un bouquet de ramilles et de feuilles à l'extrémité. Le jour même ou le lendemain de l'abattage, au plus tard, ces perches sont placées dans des tonneaux dont on a enlevé le fond supérieur ou dans des baquets d'une capacité suffisante. Ces vases sont aux trois quarts remplis d'eau dans laquelle on a dissout 3 kilog. environ de sulfate de cuivre par hectolitre. En écrasant ce sel, sa dissolution dans l'eau sera plus rapide. On met dans chaque vase autant de perches qu'il y en pourra tenir, en les dressant le long d'un mur ou d'un appui quelconque.

Il est bien entendu qu'on doit opérer à l'abri de la pluie, qui étendrait la dissolution. Après ces deux opérations, quelquefois après une seule, l'eau est devenue trouble et ne pénètre plus que difficilement dans les pores du bois; il faut alors décanter le liquide et jeter le dépôt qui s'est formé au fond durant le repos.

On peut encore sulfater après la chute des feuilles, mais il faut réduire les perches à la stricte longueur utile, et prolonger leur séjour dans le bain jusqu'à ce que le liquide conservateur ait dépassé la longueur dont elles doivent être enterrées. La partie qui plonge dans le

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1860, 1861, 1862, 1869, 1873 et 1874.

bain se pénètre suffisamment; mais celle placée au-dessus se sulfate lentement et irrégulièrement.

L'opération doit durer, dans ces circonstances, au moins de vingt à trente jours.

Dès que la température descend près de zéro, il n'y a plus d'absorption. L'opération s'arrête alors forcément.....

Le sulfate de cuivre doit être employé seul et pur; il est vulgairement connu sous le nom de *vitriol bleu*. Le sulfate de cuivre, suffisamment pur, se vend à peu près partout 1 franc le kilogramme.

On vend à plus bas prix, dans le commerce, du sulfate mixte de cuivre et de fer en proportions à peu près égales. Or, le sulfate de fer a la fâcheuse propriété de rendre le bois fragile, cassant, sans rien produire quant à sa conservation. Ce serait donc une mauvaise économie que d'employer le sulfate mixte.

L'opération du sulfatage ne saurait être faite avec trop de soins : les bois devront être coupés ou sciés proprement, afin que tous les pores soient ouverts pour faciliter l'absorption.

Lorsque les feuilles sont déjà tombées, on peut, à la rigueur, attendre quelques jours après la coupe. Les bois sont laissés dans le bain jusqu'à ce qu'ils n'absorbent plus de liquide; 4 à 5 jours suffisent en août, 6 à 7 en septembre, 8 à 9 en octobre; quand les feuilles sont tombées, il faut de 25 à 30 jours, et encore la pénétration est-elle le plus souvent incomplète et irrégulière; de même au printemps, où le même laps de temps est indispensable.

On ne se repentira jamais, d'ailleurs, de bains trop-prolongés, pour obtenir, autant que possible, l'incrustation par le sulfate de cuivre, de toutes les cellules et de tous les vaisseaux du bois, et l'expulsion, par conséquent, de tout le liquide séveux. C'est à l'absence de l'albumine et à l'agrégation de ses fibres ligneuses que le cœur de l'acacia doit de pouvoir se conserver sans altération dans un milieu où tous les autres bois subiraient la putréfaction sèche ou humide.

Les bois sulfatés durent de 5 à 10 fois plus, dans des circonstances identiques, que les mêmes non-préparés; ils résistent mieux à la sécheresse comme à l'humidité; enfin, ils sont à l'abri de tous ravages d'insectes. — Lorsqu'ils doivent être placés, pourtant, au milieu d'une humidité constante ou dans l'eau, la carbonisation paraît devoir être préférée au sulfatage.

(M. Berne, *Messager agricole du Midi*, octobre 1877).

La Charité faite à l'Esprit. — Sous ce titre, le LIVRE D'OR (1er février 1878) recommande la création d'une bibliothèque dans chaque hôpital. Son article a été inspiré par les bons résultats de la libéralité de mon savant confrère, le regretté docteur E. Godard; il se résume en ces termes :

« La lecture étant le pain quotidien de l'intelligence, on ne saurait trop souhaiter de voir s'établir des bibliothèques dans tous les hôpitaux, où tant de malades condamnés au repos ou à l'inaction pendant les longues heures de la convalescence, trouveront inévitablement la distraction, l'instruction et même la moralité, cette médecine de l'âme dont notre pauvre humanité a si souvent besoin. »

Je m'associe entièrement à la pensée philanthropique de M. Viscardi, et je forme avec lui les vœux les plus ardents pour la création de bibliothèques hospitalières. Mais, je l'espère, cette lacune une fois signalée, sera vite comblée par l'intelligente initiative des Commissions administratives de nos petits hôpitaux.

Extraction des Vers dans les Fruits à pépins. — Le procédé de l'extraction des vers introduits dans les fruits est déjà bien connu; mais il y a intérêt à propager ce mode d'opération qui peut rendre des services. M. Génué fouille dans les fruits jusqu'à ce qu'il ait extirpé le parasite. Cette opération réussit toujours par un temps sec, le soleil se chargeant de cicatriser promptement la plaie, de sorte que le fruit n'en souffre pas. En extrayant les vers à leur début, c'est-à-dire au moment où ils sont à peine visibles, la plaie que l'on fait est si insignifiante qu'elle finit par disparaître presque entièrement lorsque les fruits ont atteint lour grosseur.

(Journal de la Société centrale d'Horticulture de France, 1877).

PROGRAMME

DES SUJETS MIS AU CONCOURS POUR L'ANNÉE 1878.

Dans sa séance du mois de décembre 1878, la Société décernera des récompenses (médailles, livres, instruments, mentions honorables, primes en argent) pour tout effort accompli dans la voie du progrès et spécialement :

Agriculture.

Mémoire inédit sur les moyens simples de faire reconnaître dans les fromageries les falsifications et les altérations du lait.

Viticulture.

Plan et moyen d'exécution d'un enseignement théorique et pratique de la viticulture dans les écoles.

Géologie.

Notice géologique sur un des cantons de l'arrondissement de Poligny.

Archéologie et Histoire locale.

Étude historique sur une des communes de l'arrondissement de Poligny. Il sera tenu compte aux concurrents des recherches sur les patois locaux et des indications qu'ils donneront sur les édifices ayant un intérêt historique.

Lettres.

Causes de la dépopulation des campagnes du Jura.

Poésie.

Sujet au choix des concurrents.

Industrie et Arts.

Mémoire sur les industries nouvelles susceptibles d'être introduites avec succès dans le Jura, notamment à Poligny.

Concours facultatif.

La Société décernera des médailles d'or, de vermeil, d'argent et de bronze aux personnes dont les travaux, quel qu'en soit l'objet, lui paraîtraient dignes d'être encouragés.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Les mémoires doivent être envoyés sous pli cacheté, à M. Salins, Secrétaire de la Société, avant le 15 novembre 1878. Ces mémoires doivent être inédits et porter une épigraphe. Cette épigraphe sera répétée sur l'enveloppe d'un billet cacheté, qui contiendra le nom et l'adresse de l'auteur.

Les manuscrits ne seront pas rendus, mais les auteurs pourront en prendre copie.

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.



LE MARÉCHAL DE TAVANES

ET L'AMIRAL DE COLIGNY

D'APRÈS DE RÉCENTES PUBLICATIONS

Par M. le Comte de Laubespin

I.

En 1876, M. Pingaud publiait une étude importante sur la famille historique de Saulx-Tavanes; aujourd'hui, pour compléter son travail, le jeune professeur de Besançon nous donne la suite des documents qui lui ont permis de juger magistralement les évènements compliqués au milieu desquels il se meut avec tant d'aisance. Nous devons le remercier de satisfaire ainsi des gens du monde curieux qui demandent à être amusés et les hommes d'étude qui veulent un guide certain dans les problèmes historiques du règne de Charles IX.

Il faut admirer la sage impartialité de son jugement sur un homme supérieur qui, malgré ses facultés éminentes, ne put échapper à l'influence néfaste de l'Espagne et des Guise, et ne sut pas s'élever dans la région supérieure qu'habitaient le maréde Vielleville, l'amiral Coligny ou le chancelier de l'Hospital.

Dans son premier volume, M. Pingaud, après quelques mots sur les ancêtres de Gaspard de Saulx-Tavanes, nous fait entrer de suite dans les détails de cette vie accidentée.

Né en 1509, page en 1522, Tavanes était à Pavie en 1525, et comme François Ier, arrachait des témoignages d'admiration à ses adversaires; son énergie précoce séduisit le jeune duc d'Orléans. Pendant la guerre, cette fougue amenait Gaspard à porter ombrage au duc Claude de Guise, le mentor du Prince. Pendant la paix, elle mettait au défi les plus ardents compagnons de la *bande enragée* des enfants de France! Devenu lieutenant des gendarmes du jeune Prince, il le suit aux conférences de Crespy, en 1544, et l'encourage à caresser l'espoir de ressusciter cette fu-

neste maison de Bourgogne qui, par ses qualités mal employées, mit le royaume à deux doigts de sa perte. François Ier ne renouvela pas la faute du roi Jean. Tavanes reconnut plus tard qu'il avait manqué à ses devoirs de bon français : « Il n'est licite à un gentilhomme, disent ses mémoires, de se donner entièrement à un prince au préjudice du roi. Etant jeune, Tavanes conseille à monseigneur d'Orléans de demander la Bourgogne au préjudice de la France, et vieux, ne veut prendre pension de monseigneur d'Anjou sans permission de Charles IX. Je conseillerais d'être éclairci de l'intention des princes avant de se donner tout à eux. Pour peu de gratification, ils risquent la vie, l'honneur, les biens de ceux qui les suivent dans leur rébellion de l'Etat. » (1)

La mort prématurée du duc d'Orléans priva Gaspard de Saulx d'un puissant protecteur; il en trouva momentanément un autre dans le cardinal de Tournon, dont il épousa, en 1546, la nièce, Françoise de la Baume-Montrevel; mais à la mort de François Ier, il fut enveloppé dans sa disgrâce. Montmorency, les Guise, Diane de Poitiers disposaient de toutes les faveurs. Ils rendirent pourtant justice au mérite de leur jeune adversaire, à son dévouement pour la royauté. Au surplus, l'hostilité de Diane valut à Tavanes la faveur de Catherine.

Après avoir servi à Boulogne, Tavanes passe en Piémont auprès du maréchal de Brissac. Il en est bientôt rappelé, lorsque la France, en 1552, prend possession des trois Evêchés. M. Pingaud raconte avec verve comment les populations de l'ancien royaume de Lothaire acceptèrent leur retour dans la grande famille française. Metz, sous prétexte de donner l'hospitalité au roi, admet dans ses murs une escorte qui était une armée. Le parti de Charles-Quint n'eût qu'à plier le dos. L'exclamation du capitaine allemand : « Le tour est *choué*, » indiquait que les trois évêchés étaient désormais français. Tavanes avait montré dans ces circonstances intelligence et résolution. Il en fut récompensé par le commandement de Verdun. L'Allemagne, qui nous a réclamé après plus de trois siècles, en 1871, nos conquêtes de

(1) Année 1545. Edition Petitot, tome XXIII, 384.

1552, n'était pas résignée en 1553. Charles-Quint fit à ses vassaux rebelles toutes les concessions qu'ils réclamèrent, et entraîna une puissante armée à une revendication patriotique. On sait les rôles glorieux remplis par Montmorency, Coligny, Nevers, Tavanes et surtout par le duc de Guise.

Notre vaillant capitaine ne put voir sans jalousie le jeune prince Lorrain, à son début, éclipser ses nombreux services; aussi, en 1554, à Renty, quand il entendit Guise s'attribuer tout l'honneur de la journée, il le rabroua rudement : « Monsieur de Tavanes, nous avons fait la plus belle charge qui fut jamais, disait le duc de Guise. — Monsieur, reprit Tavanes avec fierté, vous m'avez bien soutenu. » Guise, impatienté et pour n'avoir pas le dernier mot, ajouta d'un air protecteur : « Vous devez être fatigué, Monsieur, allez vous reposer. — Je sais ce que j'ai à faire, répartit Tavanes, et pour me pousser, je n'ai besoin que de mon cœur et de mon épée. » — Guise, malmené par Gaspard de Tavanes, le fut encore plus rudement par Gaspard de Coligny, qui surveillait aussi, contrôlait avec jalousie les menées ambitieuses des Lorrains. « Vous devriez parler avec réserve des différents épisodes de la journée, Monsieur, — dit Coligny à son ancien ami, maintenant son rival, et sur le point de devenir son ennemi passionné, — car vous avez plusieurs fautes à vous reprocher par votre négligence en n'occupant pas le Bois-Guillaume, la clef de la position; vous aviez compromis le sort de l'armée, et votre cavalerie ne pouvait débusquer les deux mille Espagnols qu'y avait jetés Charles-Quint. Vous avez été fort heureux que, à la tête de ma brave infanterie, j'aie chassé l'ennemi et pris les quatre pistolets de l'Empereur. » — Vous ne parleriez pas ainsi dans tout autre endroit, interrompit le duc de Guise. » Coligny le regardant de travers à cette menace, et oubliant qu'il se trouvait dans la chambre du Roi : « Eh! qui m'en empêcherait, je vous prie, s'écria-t-il; serait-ce vous, que j'ai vu effaré à l'attaque du Bois-Guillaume, et qui baisseriez les yeux devant moi si nous étions ailleurs? » Guise avait beaucoup perdu dans l'estime d'Henri II et de la Cour, à cause de la manière dont il se comporta quand il alla tirer la cape de François de Montmorency avec le duc de

Nemours et le duc de Ferrare (1).

Les services rendus par Tavanes lui valurent, en novembre 1556, sous l'autorité du duc d'Aumale, la lieutenance générale de Bourgogne. Il avait 47 ans, et débutait ainsi dans la vie politique. Il ne pouvait cependant renoncer à la carrière des armes; et lorsque l'ambition égoïste du duc de Guise fit rompre la trève laborieusement préparée par l'amiral, en 1555, il prit part à l'expédition déplorable d'Italie. Les désastres de Saint-Quentin, qui immortalisèrent Coligny, rappelèrent notre armée. Pendant que Guise revenait par mer, son maréchal de camp, Tavanes, avec la masse des troupes, repassait les Alpes, sauvait Bourg en passant, et prenait part au siége de Calais, préparé avec sagacité par Montmorency, Sénarpont et Coligny. Ce dernier avait ainsi la générosité, au nom de la patrie en danger, de donner à son rival les moyens d'ajouter à sa gloire. Il avait l'habitude de dire : « qu'il valait mieux, pour la grandeur de la France, un village sur notre frontière du Nord, qu'une province en Italie.» Il se souvenait de ces invasions si faciles qui avaient menacé la capitale et avaient semé la terreur dans tout le royaume. Il se faisait gloire, enfin, d'inaugurer la politique qui tend à nous donner, au-delà de la Lorraine, le Rhin pour frontière gauloise. C'est le but invariable qui a été poursuivi par tous les hommes d'État qui s'appellent : Henri IV, Richelieu, Louis XIV et Napoléon.

II.

M. Pingaud, dans son second chapitre, nous trace à grands traits l'histoire de l'envahissement du protestantisme en Bourgogne. Il nous montre les églises calvinistes, grâce au voisinage de Genève, se propageant sous les règnes de Henri II et de François II, à Mâcon, Châlons, Autun, Beaune, Chatillon, Auxerre. Les sectaires se laissaient souvent aller à des violences provocatrices. Les catholiques et les royalistes en étaient révoltés. Aussi, comme le dit notre historien, « les archives et les relations locales attestent par mille récits plus ou moins lugubres, combien le

(1) Brantôme, La Place.

fanatisme et d'autres passions plus basses faisaient oublier souvent le respect de la vie et de la propriété d'autrui, de l'autorité royale, de la foi jurée, de la charité chrétienne. » — D'un côté, Théodore de Bèze, Hubert Languet et ce Jacques Bretagne, qui s'inspira à Saint-Germain, en 1560, de l'indépendance hardie de Philippe Pot, aux états de 1484; d'un autre côté, le jurisconsulte Bégat, et après lui Pierre Jannin et Etienne Bernard, par leur polémique, entretenaient le feu au lieu de le calmer. Les états provinciaux, les conseils élus, le parlement, les officiers de justice déployèrent un zèle ardent contre la réforme.

La chambre de ville de Dijon, tout en réprimant les moines trop violents, bannit ceux qui mangent de la viande en Carême, interdit les psaumes en français, et remit en vigueur les ordonnances de saint Louis contre les blasphémateurs. Le Clergé livre les trésors des églises pour payer la guerre sainte, et, à un moment donné, grâce aux confréries du Saint-Esprit, les Catholiques ont une armée à opposer à celle de leurs adversaires. En attendant que ses fils, Guillaume et Jean, puissent lui prêter leur concours, Gaspard de Saulx se mettait sur la brèche et avait pour auxiliaires son frère Guillame de Villefrancon et ses cousins, Alexandre de Torpes et Claude dé Vantoux. Comme gentilhomme et comme soldat, il voyait dans la lutte à outrance le plus sacré des devoirs; il acceptait avec ardeur la devise des adeptes de Philippe II : « Une loi, une foi, un roi. » A la première nouvelle que les Huguenots s'agitent, il écrit au Roi, le 6 février 1560 : « Si je puis savoir qu'ils s'assemblent pour faire tels sermons, je départirai, avec votre autorité, l'assemblée si rudement que les autres y prendront exemple. Voilà tout le sermon que je sais. » Néanmoins, il n'était pas étranger aux tempéraments qu'exige le gouvernement des hommes. Il écrivait le 9 juillet 1562, au terrible baron des Adrets : « Il ne faut pas que, sous ce manteau de religion, où je trouve si peu de différence, nous nous coupions ainsi la gorge les uns aux autres. » Cette loyale attitude, qui lui donna tant de force en Bourgogne, n'était pas appréciée à la Cour. La Reine était un jour impitoyable aux Huguenots, sous l'influence des Guise, et le lendemain recommandait les

ménagements les plus singuliers. Cette politique versatile répugnait à Tavanes. Un jour, il envoie à Fontainebleau un gentilhomme enjoindre à la Reine de lui donner des instructions précises. Elle ne voulait pas s'engager, et, pour éviter de répondre, elle plaisanta Tavanes sur la rudesse un peu inconvenante de son caractère. « Je le lui pardonne, dit-elle, il n'est quelquefois pas maître de lui. Je le connais. Nous avons été élevés pages ensemble. »

Dès 1561, il y eut des séditions terribles. (1) A Dijon, dit de Thou, le peuple vint fondre sur les Protestants assemblés. Ceux-ci marchèrent tambour battant comme s'ils eussent été au combat. La populace, n'ayant pu avoir avantage contre les personnes, se rua sur les maisons et en pilla quelques unes. A Auxerre, les Catholiques, au nombre de deux mille, cernèrent une assemblée calviniste qui se dissipa. Il y eut une trentaine de maisons dévastées. Gaspard fit pendre trois pillards et bannit quelques religionnaires dont l'attitude avait été provocatrice. Après la proclamation de l'Edit du 17 janvier 1562, dont on avait tant espéré, le désordre fut à son comble. Les Protestants se croyant soutenus, se permirent toutes les violences. Les Catholiques, humiliés et inquiets, se firent justice sommairement partout où ils étaient les plus forts.

Catherine, effrayée de la domination que lui préparaient les triumvirs, appelait dans ses sept fameuses lettres (Tavanes ne doute pas de leur authenticité) Condé et les Huguenots à son secours. Avec audace et décision, le duc de Guise s'empara de Charles IX. On vit le Roi, ainsi que sa mère, entrer dans Paris les larmes aux yeux. La prudence contraignit Catherine à faire bonne mine à ses tyrans.

Soubise dit un jour à Catherine : « Nous sommes trop loyaux. Si je voulais être important, je vous prendrais prisonnière et le Roi, comme ont fait les Guise. Je sèmerais des billets diffama-

(1) C'est alors que les Huguenots infligèrent ce terrible supplice du baillon à Antoine de Laubespin, le beau-frère de Granvelle. (Daubigné, livre II, chapitre 18, 2e édition, page 80).

toires contre vous. Je prendrais charge de vous étouffer entre deux cornettes comme elle fut donnée au duc de Nemours, au maréchal Saint-André et à Racandolphe. Je vous menacerais tous les jours, comme ils faisaient. Je me ferais craindre à vous, comme ils font, et usurperais le plus d'autorité que je pourrais, en diminuant la vôtre. Je sais bien que, faisant cela, je serais favorisé par vous; vous ne me presseriez pas de m'en aller. J'obtiendrais tout ce que je voudrais, comme ils font; au lieu que ceux qui ont hazardé leur vie pour vous délivrer de cette tyranie sont reculés et mal voulus de vous. Mais j'aime mieux l'être en bien faisant, que d'être admené par tels moyens.— Là-dessus, la Reine de rire et d'assurer que ce n'était pas cela qu'elle aimait, etc. (1) »

Dès lors, Tavanes reçut des instructions conformes à ses idées. Toutes les villes de France avaient cru se conformer au vues de la Reine et s'étaient livrées aux Huguenots. Les généraux du Triumvirat durent successivement les réduire. Tavanes, après s'être emparé de Châlons, s'attaque à Mâcon. L'entreprise était plus difficile. Pendant qu'il parlementait, Catherine et l'Hospital, dans des vues différentes, négociaient avec Condé. Le chancelier voulait éviter l'effusion du sang et doter la France d'une sage libérté. La Reine espérait imposer son autorité en contenant les Guise par les Bourbons. Sous l'influence de ses dispositions changeantes, elle envoyait dans les provinces des dépêches contradictoires. Le 30 juin, elle écrit à Gaspard de Saulx de suspendre ses opérations, en prévision certaine de la paix. A quelques heures d'intervalle, elle lui donne carte blanche pour agir. « Je vois bien, disait-elle, que j'ai perdu mes peines de croire pacifier les choses par la douceur, et avoir voulu indulger à ceux-ci ce que je vous écris avec très-grand regret. »

Aussitôt Tavanes ouvre la tranchée devant Mâcon et s'établit dans le faubourg. Il était sur le point de forcer la ville, quand il fut averti que Ponçenat, à la tête d'un corps de réformés Français et six mille Suisses, arrivait de Lyon pour l'envelopper. Prudem-

(1) Bibliothèque nationale, collection Dupuy, volume 743, page 200.

ment, Tavanes, qui redoutait des défections dans sa troupe et qui craignait que la politique royale ne lui causât des embarras en fléchissant de nouveau vers une transaction inattendue, se replie sur Châlons. Il y passait un joueur de luth de la Reine, se rendant en Italie. Son voyage ne s'expliquait pas et donnait à songer. Tavanes le fait venir devant lui malgré sa résistance. Ce courrier passait sans péril parmi les Huguenots, que la Reine favorisait, et était envoyé à M[me] de Savoie, qui agréait ces nouvelles opinions, et à laquelle étaient adressées toutes les lettres qui étaient dans sa malle. La Reine écrivait qu'elle était résolue de favoriser les Huguenots, d'où elle espérait son salut contre le gouvernement du Triumvirat, et priait M[me] de Savoie d'aider lesdits Hugenots de Lyon. Le sieur de Tavanes ayant vu les lettres, laisse passer le porteur, voulant s'excuser ou s'éclaircir davantage des volontés de la Reine. Il reçoit maigre réponse.

Tavanes prétend que la Reine lui en voulut toujours de son indiscrétion, et qu'elle l'en punit en lui faisant attendre longtemps le bâton de maréchal qu'elle lui avait promis. Les événements suivirent leur cours. Les Triumvirs dominèrent le Roi.

Les Suisses crurent Condé factieux et retournèrent dans leurs montagnes. Ponçenat dut reculer sur Lyon, et Tavanes, après s'être emparé de Mâcon par surprise, descendit le Rhône jusqu'à Anse. Il apprit tout-à-coup que le duc de Nemours était mis à la tête de l'armée. Le dépit lui fit refuser son concours à son successeur. M. Pingaud, dans son volume de pièces justificatives, nous révèle une curieuse correspondance entre le prince et le gentilhomme. Nous y assistons à des débats pénibles, où Tavanes montre une rancune compromettante pour la cause royale.

Il eût dû songer à l'abnégation de Coligny qui, prisonnier et méconnu, livrait à son rival ses plans d'attaque sur Calais. Il quitta le Lyonnais et concentra ses efforts contre les Huguenots de la Bourgogne et contre les Allemands que d'Andelot amenait au prince de Condé. On sait la mauvaise figure qu'ils firent à Dreux et l'héroïque résistance d'Andelot à Orléans. Les principaux chefs des deux partis étaient morts ou prisonniers; la paix, devenue nécessaire, fut signée à Amboise le 7 mars 1563. Les Huguenots

protestèrent contre des dispositions restreignant l'Edit du 17 janvier 1562. Les Catholiques s'indignèrent de voir proclamer que leurs adversaires avaient pris les armes pour défendre le Roi. En Bourgogne, l'émotion fut grande et devint un vif mécontentement quand on entendit la Reine blâmer les officiers de jutice de leur sévérité contre les Huguenots, et ordonner d'ouvrir les prisons à tous les détenus pour fait de religion. Gaspard de Saulx, tout en protestant de son obéissance, multiplie les objections et les retards, et, prévoyant la reprise des hostilités, s'arrange de maniere à avoir une force armée redoutable sous la main.

Aux craintes de la guerre civile, s'ajoutent pour lui celles de la guerre étrangère. Le 4 juillet 1563, il écrit au Roi : « Je ne saurais désarmer en considérant le guet que peuvent faire nos voisins (les Espagnols) qui se jouent des adversités de votre royaume. » Et un peu plus tard, refusant d'obtempérer aux observations des commissaires royaux, il écrit de nouveau : « Je ne puis me tenir de dire que je suis èbahi de toutes ces chicaneries, où l'on me fait aujourd'hui étudier, au lieu des armes que je soulais ci-devant manier pour votre service. » Fut-il cruel et impitoyable à la façon du baron des Adrets, « cette beste enragée, » comme disait Coligny? — Il avait certainement la main lourde pour les Calvinistes, mais, quand la nécessité l'y forçait, il sévissait aussi contre les Catholiques. Lorsqu'il était de sang-froid, il déplorait les maux de la guerre et vantait la paix : « Je suis marri, écrivait-il à la Reine, le 16 juin 1562, que les affaires du Roi et les vôtres ne portent que je vous puisse servir sans endommager de toutes parts vos sujets, d'autant qu'il faudra que j'emprunte des uns, par manière de dire que je les pille, pour faire la guerre aux autres.... Je serais bien fortuné avec moins d'honneur, de pouvoir vous faire service, sans faire mal à votre peuple, où je prévois une infinité d'oppressions, car je crains, au lieu de lever des gens de guerre pour être mal payés, je lève des brigands.... »

(*A suivre*).



PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA, INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(*Suite*)

Service militaire pressé.

Drusenheim, le 26 nivose, à 6 heures du soir (16 janvier 1795).

Au citoyen Sauria, *général de brigade, à Herlisheim.*

J'ai attendu jusqu'à ce moment, citoyen général, sans voir venir l'ordre; cet évènement extraordinaire m'a décidé à t'envoyer une ordonnance, afin de m'instruire de ce qui en est.

Je ne puis aussi te cacher ma vive sollicitude et mon indignation contre la municipalité de Drusenheim. Journellement, son insouciance met des entraves au bien du service. Au moment où je t'écris, le bivouac de la redoute de la tête du Pont a été forcé, en partie, de quitter son poste pour venir rappeler à la municipalité qu'on n'y avait pas envoyé de bois, et cela arrive tous les jours, sans faute, pour une porte ou pour l'autre; si ce n'est le bois, c'est l'huile pour les corps de garde. Une conduite aussi continue et si répréhensible par le temps qu'il fait, me la ferait taxer, pour mon compte, de mauvaise volonté.

Salut et fraternité.

Le Commandant temporaire,

Pommier.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général de Strasbourg, le 9 thermidor de l'an 2e de la République, une et indivisible (28 juillet 1794).

Pour général de brigade commandant Strasbourg, en l'absence du général DIÈCHE, *à* SAURIA, *commandant de la citadelle.*

D'après plusieurs rapports faits au général, il paraît que les bivouacs de droite et de gauche qui sont à l'Isle-du-Rhin manquent de tout et sont exposés aux injures des temps; tu voudras bien, en conséquence, t'assurer du fait et m'en faire ton rapport, pour que je puisse agir en conséquence.

Tu trouveras ci-jointe la dénonciation faite par Grafft, lieutenant, contre l'officier qui était de visite, le jour qu'il était de garde à la porte du Rhin.

Salut et fraternité. *Pour le Général : le Secrétaire,*
Signature illisible.

Amour de la patrie. — Liberté ou la mort.

Gamsheim. — Rapport des 14e, 15e jours de frimaire, 3e année républicaine (5 et 6 décembre 1794).

Deux volontaires du 17e bataillon de la Côte-d'Or sont partis ce matin pour être traduits dans les prisons de Strasbourg, lesquels deux individus sont accusés d'avoir volé des pommes de terre et ont été arrêtés par quelques membres municipaux de la commune dudit lieu; le procès-verbal de leur arrestation vient d'être envoyé au tribunal militaire, lequel procès-verbal m'a été remis par le commandant du bataillon, avec invitation de le faire parvenir à qui de droit.

Salut et fraternité. *Le Commandant,*
Signé : PETIT.



ARMÉE DU RHIN.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

Le commandant du 9e bataillon de l'Ain et provisoirement de l'Isle-du-Rhin,

Au citoyen SAURIA, *général de brigade, commandant la citadelle de Strasbourg.*

Citoyen général,

Ce matin, après t'avoir envoyé mon rapport et t'avoir dit qu'il n'y avait rien de nouveau dans tous les postes de l'Isle, le sergent de garde au Petit-Pont est venu me faire le rapport verbal que des volontaires de sa garde avaient commis des déprédations dans la nuit, mais qu'il ne pouvait deviner ce que c'était, et m'a invité de faire faire des recherches.

A l'instant, je me suis transporté au corps-de-garde, où j'ai fait la visite exacte des sacs des hommes de garde, dans lesquels sacs j'ai trouvé des pommes de terre, pommes, poires, raves et noix.

Ces indignes de porter le nom de citoyens ne se sont pas contentés d'en remplir leurs sacs, ils en avaient encore caché dans les vourgines à l'entrée du camp, que leurs camarades ont trouvées avec des choux.

J'envoie provisoirement ces six individus en prison pour quinze jours, en attendant un exemple plus sévère, parce que je te prie de m'informer auprès de qui je dois les dénoncer. Cela n'était pas encore arrivé dans ce bataillon, et voyant absolument indispensable de les ménager.

Salut et fraternité. Signé : DEFRANC,

Commandant provisoire de l'Isle-du-Rhin.

Du petit pont de l'Isle-du-Rhin, ce 1er vendémiaire, 3e année républicaine (23 septembre 1794).

Extrait d'une lettre de P.-M. SAURIA, *commissaire des guerres, à son père.*

Saverne, 2 pluviose an II (22 janvier 1794).

....

Hier matin, j'ai lu, à Strasbourg, un jugement affiché, portant

mille livres d'amende et quatre heures de poteau contre un jardinier qui avait demandé dix sous d'une salade qui n'en valait que deux. Voilà tous les griefs relatés au jugement..................
....

ARMÉE DU RHIN. — ÉTAT-MAJOR.

Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ.—ÉGALITÉ.—FRATERNITÉ.

Au quartier-général, à Jockrin, le 28 prairial, l'an 3e de la République (17 juin 1795).

ÉTAT-MAJOR DE LA DIVISION.

PÉLISSARD, *adjudant général, au citoyen* SAURIA, *général de brigade.*

Il a été volé ces jours derniers, citoyen général, dans un moulin de la commune d'Oberhustadt, les effets ci-après désignés : des plats, assiettes d'étain, des chemises, nappes, des draps et de la toile, ainsi que des sacs de farine, dans lesquels les canonniers et volontaires que l'on soupçonne ont emporté tous ces effets. Veuillez bien faire faire quelques recherches dans Germersheim, pour découvrir les auteurs de ce vol.

Salut et fraternité.

Pour l'adjudant-général,

Signé : BOUCHON.

ORDRE DE LA DIVISION DU 28 GERMINAL, AN 3e DE LA R. F.

Au quartier général de la division de la Queich, à Jockrin, ce 28 germinal, 3e année républicaine (18 avril 1795).

Copie d'une lettre de l'administrateur du district de Landeau, au citoyen COURTOT, *général de division.*

La commune de Jockrin se plaint amèrement, citoyen général,

de ce que des canonniers et chasseurs, cantonnés dans ce village, parcourent à cheval au travers des champs ensemencés et des prairies, et ruinent les blés croissants. Vous savez que la propriété est sacrée, qu'elle doit être respectée; vous savez qu'il en est fait de notre subsistance si les champs ne sont point ménagés. Celui qui ose détruire les fruits de la terre doit être regardé comme un ennemi du genre humain.

Par ces raisons, nous aimons à espérer de votre amour pour l'ordre, que vous prendrez les mesures les plus coërcitives pour réprimer ce désordre cruel.

Salut et fraternité. Signé : LEVENEMB,

Receveur de l'administration du district de Landau.

En donnant connaissance à ses frères d'armes des plaintes portées par la commune de Jockrin et de la lettre de l'administration du district de Landau, sur les dégâts commis dans les champs et prairies par les chevaux des différentes armes, le général de division espère qu'à l'avenir ce désastre ne se renouvellera plus. Il défend, en conséquence, à tous canonniers, chasseurs et volontaires, de manœuvrer et marcher dans les terres ensemencées à l'avenir, et de ne plus mettre pâturer leurs chevaux dans les prairies des citoyens, dont les propriétés doivent être respectées.

L'Adjudant-général,

Signé : BOUCHON, adjoint.

BUREAU MILITAIRE.

LIBERTÉ. — EGALITÉ. — JUSTICE.

Lons-le-Saunier, le 2 brumaire, l'an 8 de la République française, une et indivisible (24 octobre 1799).

L'administration centrale du département du Jura, au citoyen SAURIA, *administrateur du département du Jura.*

Nous avons reçu, citoyen collègue, votre lettre du 30 vendémiaire dernier qui nous annonce la position affligeante du bataillon auxiliaire du Jura, relativement aux vivres et à la paye. Nous ne pouvons nous dissimuler que cette circonstance pénible est diffi-

cile à franchir; mais, comptant sur votre zèle et votre patriotisme, nous espérons que, conjointement avec le Conseil d'administration du bataillon, vous prendrez les mesures les plus efficaces pour le tirer de la crise où il se trouve.

Il n'est que trop sûr, comme vous le marquez, que les ennemis de la République feront tous leurs efforts, en profitant de ces moments malheureux, pour désorganiser le bataillon; mais le bon esprit, la discipline et le républicanisme qui l'animent nous sont un sûr garant que leurs tentatives seront vaines.

Nous ne pouvons donc prendre des fonds dans aucune caisse du département, car vous savez aussi bien que nous qu'elles sont toutes vides. Quel parti prendre? Il nous a paru, citoyen collègue, que celui que vous nous proposez est le plus convenable; c'est pourquoi nous vous invitons et vous autorisons à employer les moyens les plus utiles, à prendre les mesures les plus salutaires à franchir ce pas critique.

Nous invitons pareillement l'Administration municipale de Dole, le Conseil d'administration et tous les officiers du bataillon à se joindre à vous pour cet objet. Dans le cas où la mesure que vous proposez, de trouver un boucher pour fournir la viande, ne puisse avoir lieu sans recourir à la voie de l'emprunt, nous nous déclarons tous solidaires de cet emprunt.

Salut et fraternité.

Signés : Lemare, Margueron, Gouvernet.

ARMÉE DU RHIN. — ÉTAT-MAJOR GÉNÉRAL.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Liberté. — Égalité. — Fraternité.

Au quartier général de Guntersblum, le 22 nivôse de l'an 3e de la République française, une et indivisible (12 janvier 1795).

Le général de division chef de l'état-major général, au citoyen Sauria, *général de brigade, à Herlisheim.*

Le général en chef approuve, mon cher camarade, que tu fasses cantonner les troupes à tes ordres, d'après l'incendie des barraques

dont il y a déjà eu plusieurs exemples, qui, heureusement, n'ont été accompagnés d'aucun accident fâcheux jusqu'à présent, et qui pourraient, par la suite, nous causer des regrets qu'il est bon de prévenir.

. . . .

Salut et amitié. Signé : Bourcier.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Liberté. — Égalité. — Fraternité ou la mort.

Au quartier général, à Strasbourg, le 14 nivôse de l'an 3e de la République française, une et indivisible (4 janvier 1795).

Le général commandant à Strasbourg, au général Sauria, *commandant à Herlisheim.*

Je viens de recevoir, mon cher camarade, la lettre par laquelle tu m'informes de l'incendie qui a eu lieu hier soir au camp de Herlisheim. Je suis fort aise qu'aucun de nos frères d'armes en ait été victime. Je pense que tu auras pris connaissance par toi-même du dommage que peut avoir causé cet incendie. Je te prie de m'adresser, sans nul retard, un état des différents effets qui ont été brûlés; tu voudras également te faire rendre compte si cet incendie a eu lieu par accident ou par négligence.

Je compte, sous peu de jours, avoir le plaisir de te voir, et me réjouis d'avance de t'embrasser.

Salut et fraternité. Signé : Lajolais.



ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Au quartier général de Strasbourg, le 22 vendémiaire de l'an 3e de la République française, une et indivisible (14 octobre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à* SAURIA, *général de brigade, commandant à Herlisheim.*

J'ai reçu ta lettre du 19 du courant, par laquelle tu m'instruis que le feu a pris au camp de Gombsheim. Je me repose entièrement sur les mesures que ta sagesse et ta prudence ont dû te dicter dans une circonstance semblable, et aussitôt que tu m'auras envoyé l'état en forme des pertes occasionnées par cet incendie, je m'empresserai de donner des ordres en conséquence.

. . . .

Salut et fraternité. Signé : DIÈCHE.

AMOUR DE LA PATRIE. — LIBERTÉ OU LA MORT.

Gamsheim. — Rapport du 26 au 27 nivôse, 3e A. R. (16-17 janvier 1795).

Rien de nouveau dans les postes.

Salut et fraternité. *Le Commandant,*

Signé : PETIT.

Je t'annonce avec douleur, mon cher camarade, l'incendie d'une partie du camp d'Offendorf, qui a eu lieu hier soir, au tombeau du jour, moment où j'arrivais du camp des grenadiers; je m'y suis rendu ce matin au point du jour pour prendre des informations et chercher à découvrir l'auteur de cet incendie. Il nous a été impossible de le connaître. Ce n'est pas la perte du camp qui m'afflige le plus, mais c'est d'avoir vu que l'on ne s'était point occupé à chercher à sauver les effets de la République, tels que : bidons, grandes et petites marmites et gamelles, ainsi que des munitions qui ont péri.

Ton ordre concernant la rentrée des troupes fut exécuté dans son entier et à la minute.

Signé : PETIT.

DIVISION DE STRASBOURG.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général, à Strasbourg, le 24 brumaire de l'an 3e de la République, une et indivisible (15 novembre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à* SAURIA, *général de brigade.*

Prends tous les moyens que tu croiras propres à détruire la ligne de démarcation qui, selon ta lettre d'hier, paraît s'élever par les manœuvres perfides de quelques malveillants, entre les volontaires du bataillon de la Côte-d'Or et ceux du bataillon de La Rochelle qui y a été incorporé. L'intérêt de la chose publique demande qu'il y soit porté un prompt remède, et je me repose sur la prudence des mesures que tu prendras et que cette circonstance exige.

Recommande beaucoup de surveillance, afin que les incendies ne se renouvellent plus.

Salut et fraternité. Signé : DIÈCHE.

Gambsheim, ce 23 brumaire, l'an 3e de la R. F. (14 novembre 1794).

LELMI, *chef du 17e bataillon de la Côte-d'Or, au citoyen Sauria, général de brigade.*

Tu avais raison, citoyen général, de dire qu'il y a toujours de nouvelles plaintes; je crois qu'à la fin, j'y perdrai la tête. Je n'ai pas plutôt fini de punir d'un côté, que je suis obligé de commencer de l'autre. Je viens du camp d'Offendorf, où encore une nouvelle sottise a été faite : une baraque a été brûlée hier au soir, malgré qu'il y eût une cheminée. J'ai condamné à un mois d'arrêts de rigueur le commandant du camp et quinze jours de pont-couvert le volontaire qui a mis le feu. Je t'avoue, citoyen général,

que je suis forcé de croire qu'il existe une ligue parmi une bonne partie de ceux qui formaient le ci-devant bataillon de La Rochelle, pour empêcher qu'il règne de l'ordre dans le bataillon. Le vœu de tous ces citoyens est que le bataillon soit incorporé. J'ai moi-même entendu dire par plusieurs de ceux qui sont entrés dans la marine : nous verrons si le bataillon de la Côte-d'Or ne sera pas incorporé aussi, maintenant que nous partons. Celui qui a mis le feu était de ce bataillon, et toutes les sottises faites ne le sont que par eux. Le citoyen Petit m'a dit de mettre dans la prison de Gambsheim, pour aujourd'hui, ce volontaire, jusqu'à ce que je reçoive tes ordres.

Salut et fraternité. Signé : Lelmy.

(A suivre.)

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE

J'ai offert à la Société, au nom de M. le Dr E.-L. Bertherand, notre distingué Secrétaire-Général honoraire, une brochure ayant pour titre l'*Arenaria rubra* dans la gravelle et le catarrhe vésical (brochure de 8 pages).

M. le Dr E.-L. Bertherand, après avoir rappelé les succès obtenus dans les affections vésicales avec les stigmates de maïs employés soit en tisane, soit sous forme d'extrait, recommande dans les mêmes circonstances l'*arenaria rubra*, coryophyllée, vulgairement connue sous le nom de *sabline*.

Il rapporte huit observations dans lesquelles cette plante paraît avoir été très-utile. Il en donne ensuite l'analyse et compare la tisane de sabline rouge aux eaux minérales de Niederbronn et de Bourbon-l'Archambault.

Il a employé la plante sous forme de sirop et de pilules.

Une remarque : dans le traitement du catarrhe vésical par la sabline rouge, c'est la disparition en quelques jours de l'odeur ammoniacale, infecte, putride, et parfois intolérable des urines.

L'auteur conclut :

1° L'*Arenaria rubra* jouit de propriétés actives et efficaces contre le catarrhe vésical aigü ou chronique, purulent ou sangui-

nolent, contre la dysurie, la cystite, la gravelle urique;

2° Son emploi facilite l'évacuation des graviers et constitue ainsi un calmant prompt et énergique des coliques néphrétiques;

3° Son usage est inoffensif; il n'a déterminé aucun accident, aucune fatigue chez les personnes qui en ont fait même un essai prolongé (50 jours).

La constitution saline propre à l'*A. rubra* permet de bien augurer de l'utilité de son emploi intérieur dans d'autres maladies que celles des voies urinaires, pour : les scrofules, les coliques hépatiques, les engorgements chroniques du foie et de la rate, certaines dyspepsies, les vieux catarrhes bronchiques, etc.

M. Bertherand laisse à l'analyse chimique et à l'étude clinique le soin de reconnaître si les six variétés algériennes du genre *Arenaria* jouissent des mêmes propriétés que l'*A. rubra*. Je fais la même observation à l'égard des *A. serpyllifolia, leptoclados, ciliata* et *grandiflora* qui font partie (Ch. Grenier) de la flore de notre chaîne jurassique.

Dr A. Rouget (d'Arbois), *membre fondateur*.

PHARMACIE VÉTÉRINAIRE DES CAMPAGNES

La Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes, considérant que la Pharmacie vétérinaire des campagnes de M. Agustinetty, permet à tout le monde de traiter avec succès les maladies des animaux domestiques, a décidé, dans l'intérêt de la fortune publique dont les animaux forment une très-large part, et de l'agriculture dont ils sont l'auxiliaire indispensable le plus puissant, de donner à cette œuvre importante de vulgarisation et de philanthropie, la publicité de son Bulletin.

La Pharmacie vétérinaire des campagnes est destinée aux propriétaires qui, éloignés des vétérinaires et des pharmaciens, voient le plus souvent succomber leurs animaux, faute de soins intelligents et de remèdes.

Pour leur venir en aide, nous avons composé, avec des médicaments dont l'efficacité est éprouvée par trente-deux années d'expé-

rience, une pharmacie qui permettra à tout le monde de traiter avec succès les maladies de nos animaux domestiques.

Notre but est d'éclairer les personnes les plus étrangères à la médecine vétérinaire en leur fournissant, avec les moyens de combattre les maladies, un guide sûr et pratique.

Pour cela faire, nous avons joint à notre pharmacie un livre écrit en termes clairs et précis, traitant de toutes les maladies de nos animaux.

La pharmacie vétérinaire des campagnes, contenue dans une jolie boîte, se compose :

1° Du RÉVULSIF UNIVERSEL. — Ce remède ne contient aucune substance nuisible, remplace le feu sans laisser la moindre trace de son emploi. — *Vésicant et fondant*, il agit plus promptement que les onguents vésicatoires, les moutardes, etc., qu'il remplace dans tous les cas.

On l'emploie en frictions de 8 à 10 minutes, avec la main, en ayant auparavant coupé le poil de la partie qu'on veut frictionner.

Il guérit les *écarts* ou *efforts* de l'épaule, de la hanche, des reins, du boulet; les *molettes, vessigons, capelets, suros;* les *engorgements tendineux, gros jarrets;* — s'emploie comme vésicant dans les *maux de gorge, — fluxions de poitrine, — pleurésies, — entérite, — vertige, — paralysie, — tumeurs charbonneuses* (avant-cœur), — *coup-de-pieds, — fistules, — indurations,* etc.

2° ANTIPSORIQUE. — Ce liniment guérit toutes les maladies de la peau du cheval, du bœuf, du chien et du mouton, telles que : *gâles, — dartres sèches, — dartres ulcérées, — éczéma, — mal d'âne, — poux.* — C'est un parasiticide certain.

Il s'emploie en frictions légères.

3° POUDRE ASTRINGENTE. — *Dessicative, tonique* et *antiputride.* Guérit promptement les genoux couronnés, dont elle fait repousser le poil; les plaies produites par les harnais, — *plaies fistuleuses, — crevasses, — aphtes, — ulcères, — brûlures, — furoncles, — érysipèles.* A l'intérieur, dans les cas de *coliques, — indigestions, — inflammations du ventre, — diarrhée* des jeunes animaux, *pissement de sang* (hématurie), — *charbon, — cachexie* du mouton, — *typhus, — gangrène,* et toutes les maladies par altération du sang.

4° LINIMENT ANTI-RHUMATISMAL. — Fait disparaître douleurs rhumatismales, articulaires, — des reins, — des épaules, —



de la cuisse; faiblesse des membres, — *atrophie*, — *myosite*, — assouplit les muscles dans le cas de *tétanos*, — triomphe promptement des *entorses*, *contusions*, *foulures*, etc.

5° ONGUENT DÉTERSIF. — Effet certain cans les cas de : *eaux aux jambes* (grappes), — *piétain*, — *crapaud*, — *fourchette* pourrie, — *excroissance de chairs*, — *furoncles* ou *clous*, etc.

Le prix de la PHARMACIE VÉTÉRINAIRE DES CAMPAGNES, y compris le *Guide* ou le *Vétérinaire-Praticien*, est de 12 francs. — Envoi contre mandat-poste. — Adresser les demandes au bureau de l'*Indicateur des Alpes-Maritimes*, 13, rue Long-Champs, Nice. Ou chez l'auteur, M. AGUSTINETTY, médecin-vétérinaire, rue Masséna, 23, Nice.

N. B. — M. AGUSTINETTY s'empressera de répondre aux personnes qui auraient besoin de renseignements — Envoyer un timbre-poste pour la réponse.

(*Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes*).

SÉANCE GÉNÉRALE DU 9 MAI 1878.

Présidence de M. le Dr BOUSSON.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

Correspondance. — La Société de Viticulture et d'Horticulture d'Arbois nous adresse quelques exemplaires du rapport de M. Girard, sur le vinage à prix réduit. La Société de Poligny approuve en tous points les judicieuses observations de cet intéressant travail et en décide l'insertion au Bulletin.

M. le Ministre de l'Instruction publique accuse réception des numéros du Bulletin adressés par nous pour être transmis par ses soins à diverses Sociétés.

La Société des Agriculteurs de France nous fait part de la date fixée pour l'élection de son Président; elle nous invite à donner notre avis. Remerciements.

Il est donné lecture :

1° Du travail de M. Thuriet sur les Chevaliers de Saint-Georges.

2° D'une revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget.

Le programme du Concours de jeune bétail est adopté; il sera affiché et inséré au Bulletin.

M. le Président annonce qu'il vient de trouver une fromagerie acceptant de se transformer en École de fromagerie. Un bail a été signé entre la Société de Champvaux, près de Poligny, et la Société d'Agriculture de Poligny, représentée par son Président. Les conditions de ce bail seront insérées au Bulletin.

M. Mareschal, trésorier, présente le compte des recettes et dépenses de la Société, du 23 mars 1877 au 29 mars 1878.

Il restait en caisse au 23 mars 1877	944 f. 77 c.
Le montant des recettes s'est élevé à	2,719 50
Total	3,664 f. 27 c.
Les dépenses ont été de	2,951 36
Il reste donc en caisse la somme de	0,712 f. 91 c.

qui sera portée en recette au compte de l'exercice courant.

La Société, après avoir pris connaissance de ces comptes et des pièces à l'appui, les reconnaît exacts.

Le Secrétaire-Général présente pour faire partie de la Société : membre honoraire, M. Schatzmann, directeur de la Station laitière de Lausanne. — Membres titulaires, MM. le Dr Ligier, de Poligny, et Athanase Fournier, de Tourmont-Recin.

L'admission de ces membres est prononcée.

La séance est levée à 4 heures.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 20 JUIN 1878.

La séance est ouverte à 2 heures, sous la présidence de M. Mouchot, Vice-Président.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

Correspondance : M. le Secrétaire dépose sur le bureau de la Société un travail qu'il a reçu de M. Rossignol, de Pierre; ce travail est renvoyé à l'étude de M. Ed. Sauria, qui en fera un rapport à la Société.

Monsieur le Ministre de l'Instruction publique et des Cultes accuse réception des numéros de notre Bulletin que nous lui avons adressés

pour être transmis par ses soins aux diverses Sociétés avec qui nous sommes en relation.

En l'absence de M. le Président, directeur de l'École de fromagerie de Champvaux, M. Baille expose les essais qui ont été faits jusqu'à ce jour à l'École et les résultats qui ont été obtenus. Il annonce à la Société que M. Bousson fera chaque mois un rapport sur les travaux de son École; ce rapport sera inséré au Bulletin et dans plusieurs journaux du département.

Monsieur le vice-président Mouchot émet le vœu qu'on insère au Bulletin quelques articles de journaux viticoles sur les maladies de la vigne qui, aujourd'hui, sévissent sur tout notre pays. Cette proposition est prise en considération.

Il est donné lecture : 1° d'une Revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget.

2° D'un recueil de lettres de M. le général Sauria, réunies en un petit opuscule par M. Charles Sauria, son fils, médecin à St-Lothain.

Sont nommés membres correspondants : MM. Cousin, frères, négociants à Champagnole.

La séance est levée à 3 heures et demie.

L'ÉCOLE DE FROMAGERIE

DU DÉPARTEMENT DU JURA.

Voici le *Prospectus* que nous avons adressé aux Sociétés de fromagerie du Jura.

Il a été fondé à Champvaux, sous la direction de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, et avec le haut patronage du Ministère de l'agriculture et du Conseil général du Jura, une École de fromagerie. Cette École a un double but : le premier, d'appliquer à la fabrication du fromage et du beurre les méthodes les plus rationnelles et les plus perfectionnées; le second, de substituer à l'administration actuelle des Sociétés, qui consiste à fabriquer à tour de rôle pour le compte de chaque particulier, le système, seul équitable, adopté en Suisse et dans un bon nombre de communes du Doubs, d'après lequel la fabrication se fait pour

le compte de la Société, le participant ne recevant plus dans le produit de la campagne que la part afférente au lait qu'il a fourni.

Cette École, dont la direction a été confiée à M. le Dr Bousson, est en fonction depuis le 1er juin, et a déjà fait de nombreuses et utiles expériences. Mais elle ne remplirait qu'à demi le but de sa fondation si elle ne faisait connaître périodiquement les résultats obtenus. Aussi, la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny a-t-elle décidé, dans sa séance du 18 juillet, que chacun de ses Bulletins, paraissant mensuellement, contiendrait le compte-rendu des opérations du mois, compte-rendu dont il sera fait un tirage à part. Cette publication, dont on comprendra l'importance au point de vue de l'industrie laitière, sera adressée, au prix de 1 fr. 50 c. par an, à tout Président de Société de fromagerie qui en fera la demande par lettre affranchie, à M. Mareschal, imprimeur et trésorier de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny.

Chaque demande devra être accompagnée de 1 fr. 50 c., soit en un mandat-poste, soit en timbres-poste.

L'abonnement partira du N° 1.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Le 4 juillet a été un beau jour pour notre École de fromagerie. Le bureau de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny était au grand complet à Champvaux, où il avait été convoqué pour recevoir M. le Préfet du Jura, qui voulait bien honorer de sa visite l'École de fromagerie du département. Je ne puis mieux faire que de laisser parler l'auteur du compte-rendu de cette importante visite. Voici ce qu'on lit dans la *Sentinelle du Jura* du 17 juillet :

Jeudi 4 juillet, M. le Préfet du Jura, accompagné de M. Tamisier, sénateur, et de M. Hébert, Sous-Préfet de Poligny, de M. Légerot, maire de Poligny, membre du Conseil général, et du bureau de la *Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny*, se rendaient à Champvaux pour visiter l'École de fromagerie, récemment instituée dans cette commune. M. le docteur Bousson, directeur de l'École, reçut ces honorables visiteurs et s'adressa à M. le Préfet en ces termes :

« Monsieur le Préfet,

« Permettez-moi de vous témoigner la vive reconnaissance que nous fait éprouver l'honneur de votre visite à l'École de fromagerie du département.

« Une pareille démarche, inspirée par l'intérêt que vous voulez bien prendre aux succès de cet établissement, lui portera certainement bonheur.

« C'est la première fois que de mémoire d'homme, l'intelligente et laborieuse population de Champvaux reçoit la visite du premier magistrat du département. Votre passage dans ce village laissera, je n'en doute pas, des traces dont le souvenir restera à jamais gravé dans le cœur de tous ses habitants.

« Soyez donc le bien venu au milien de nous et de toute cette excellente population. »

M. le Préfet répondit en remerciant vivement M. Bousson et en lui promettant tout son appui. Puis on visita l'École; le flottomètre, la nouvelle baratte pour la fabrication du beurre attirèrent l'attention de tous les assistants. Nous sommes heureux d'annoncer que tous ont été satisfaits de l'installation et de l'organisation de l'École; le village, placé sur le premier plateau, fournit des herbes excellentes; les bâtiments de l'École sont bien disposés, l'air circule avec facilité dans toutes les parties importantes de l'établissement; en un mot, toutes les conditions se trouvent réunies pour mener à bonne fin cette utile institution.

Il y a à peine six semaines que l'École est ouverte; chacun peut déjà constater les progrès faits dans la fabrication du beurre; M. le docteur en offrit à M. le Préfet et aux assistants; tous l'on trouvé délicieux et digne de figurer sur la table des plus gourmets.

En somme, bonne journée pour la commune de Champvaux, pour qui ce jour fut un jour de fête; pour les organisateurs de l'École, qui regardent comme une marque de haute faveur la visite des plus hauts magistrats du département; pour M. le docteur Bousson qui, après s'être dévoué toute sa vie aux misères de l'humanité, consacre les loisirs de la retraite et tout ce qui lui reste de forces au bien être de ceux qui l'entourent, aux intérêts du département.

Le 12 juillet, M. le Conservateur des forêts du Jura, accompagné de MM. Granddidier, inspecteur des forêts à Poligny, et Perrignon, sous-inspecteur, nous ont également fait l'honneur de visiter notre École.

L'administration des forêts qui, depuis un certain nombre d'années, s'occupe activement de l'établissement de fruitières dans les Alpes et les Pyrénées, dans le but de favoriser le reboisement des montagnes, en substituant le pâturage des vaches à celui des moutons, devait attacher un véritable intérêt à l'établissement de

la première école de fromagerie, façon gruyère. Elle en a fait étudier le fonctionnement par les administrateurs des forêts du département. Ces Messieurs ont suivi avec un soin tout particulier les différentes opérations de la fabrication, depuis la livraison et le mesurage du lait jusqu'à sa complète transformation en fromage. Ils ont visité nos livres, la cave à fromage, la laiterie et les ustensiles employés dans les différentes opérations. Rien n'a échappé à leur intelligente investigation.

L'autorité supérieure du département et les personnages le plus haut placés dans le pays ne sont pas les seuls à témoigner l'intérêt qu'ils prennent à l'établissement et à la prospérité de notre Ecole de fromagerie. Monsieur le Ministre de l'Agriculture vient de lui accorder une subvention de 1000 francs destinée à couvrir les frais d'entretien et d'établissement de cette Ecole.

C'est un devoir rigoureux pour nous de faire tous nos efforts pour justifier tant de bon vouloir à notre égard; nous saurons le remplir.

Dans notre premier Bulletin, nous avons annoncé l'ouverture de l'Ecole de fromagerie de Champvaux; nous allons donner aujourd'hui quelques détails sur son fonctionnement.

Les sociétaires apportent leur lait à la fruitière comme cela se pratiquait antérieurement, mais une fois ce lait inscrit sur le livret du sociétaire et sur le grand livre, il appartient à la société avec tous ses produits et non à l'un des sociétaires, comme cela se pratique encore dans toutes nos fruitières du Jura. Je ne rappellerai pas ici tous les inconvénients de cette dernière organisation.

La fabrication du beurre et du fromage nous est livrée complètement, mais la fruitière conserve son comité chargé, comme par le passé, de l'administration de la Société et de la vente de tous les produits. Notre rôle consiste donc uniquement dans la fabrication, que nous avons la prétention d'améliorer. Nous serions heureux de trouver le moyen de favoriser la vente et l'écoulement des produits; nous y arriverons certainement pour le beurre, dont l'amélioration est déjà constatée à notre Ecole.

Nos livres sont tenus de telle manière, que nous nous rendons parfaitement compte de toutes nos opérations; nous pouvons à chaque instant constater la quantité de lait qui est entré dans chacun de nos fromages, la quantité de crême qu'on a retirée de ce lait, et la quantité de beurre qu'elle a donné.

A l'aide de nos livres, nous pouvons sans peine désigner chaque jour le sociétaire pour lequel serait fabriqué le fromage, d'après les apports de chacun d'eux. Cette désignation tire son importance de ce qu'elle nous permet d'abandonner à cet associé, et successivement à tous, le beurre de petit lait et le serret, qui représentent une certaine valeur, et dont autrement on ne pouvait tirer un bon parti, car ces deux produits ne se vendent pas sur le marché, tandis que les cultivateurs utilisent parfaitement dans leurs ménages le beurre de petit lait; en le fondant, ils en obtiennent un beurre de très-bonne qualité. Quelques gros sociétaires en font suffisamment pour subvenir aux besoins de leur ménage.

Au mois de décembre, le petit lait et la recuite ont été vendus pour l'année entière; nous n'avions rien à changer à cet arrangement, qui continue à fonctionner. Mais la fabrication du beurre nous étant confiée, il fallait tirer parti du lait de beurre — ou battue, — qui a été également vendue aux enchères.

Les sociétaires ont toujours de la crème et du beurre à leur disposition pour leurs besoins. Les étrangers eux-mêmes trouveront toujours du lait, de la crème et du beurre à la fruitière. On peut faire à l'avance des demandes de beurre.

Jusqu'à ce jour, nous nous sommes surtout occupés de notre organisation et nous n'avons fait que peu d'essais, dont nous serons toujours très-sobres, mais que nous poursuivrons jusqu'à ce que nous ayons éclairci les questions que nous aurons attaquées. Nous avons commencé l'étude de la présure danoise, comparativement avec la nôtre. Comme nous faisons deux fromages le soir, nous mettons exactement la même quantité de lait écrémé dans chacune des deux chaudières; on partage aussi très-également entre les deux fromages le lait chaud, c'est-à-dire le lait non écrêmé qu'on vient de traire. Nous opérons ainsi sur du lait dont la qualité et la quantité sont parfaitement identiques et soumis aux mêmes influences. Enfin, nous pesons les deux pièces en les mettant en cave; lorsque nous les livrerons au marchand, nous les pèserons de nouveau et nous lui demanderons son avis sur la qualité de ces produits. Nous ferons nos essais sur une vingtaine de pièces, et après l'avis du marchand, nous pourrons nous prononcer en connaissance de cause sur la valeur comparative de ces deux présures.

C'est pour répondre à toutes les questions qu'on m'adresse journellement, et aussi pour donner une idée très-exacte de notre fonc-

tionnement, que j'ai dû entrer dans des détails si minutieux. J'espère n'avoir rien omis. Si de nouveaux éclaircissements me sont demandés, je me ferai un devoir de les donner.

30 juillet 1878.

Dr Bousson,
Directeur de l'école de fromagerie de Champvaux.

AGRICULTURE.

TASSEMENT DU SOL
avant et après les Semailles.

Fouler la terre après l'avoir ameublie, semble au premier abord un contre-sens. Cependant l'action du rouleau avant ou après la semaille, et même sur les cultures déjà développées, produit souvent un effet très-salutaire.

Mais cette pratique est délicate et demande une parfaite connaissance de l'état du sol, ainsi que beaucoup de sagacité de la part du cultivateur.

Les racines des plantes ne peuvent se passer d'air, et c'est pour cela qu'on ameublit le sol afin de le soumettre à l'action de l'atmosphère, de la pluie et de la rosée.

Dans un sol foulé outre mesure, tassé par le piétinement des bêtes et le frottement des instruments, surtout lorsqu'il est trop humide, le fumier enfoui ne produit que fort peu d'effet, et les végétaux ne prospèrent guère, parce que la compacité de la terre empêche la pénétration de l'air.

Par contre, les racines se développent mal lorsqu'elles rencontrent dans le sol des cavités qui les empêchent de trouver un appui suffisant; si ces cavités ou un sol crevassé les mettent trop en contact avec l'air, elle se dessèchent.

Cela se produit souvent dans les terrains argileux, mal ameublis, et dans presque toutes les terres restées assez longtemps en friche ou engazonnées, et dont les bandes soulevées par la charrue restent entières; néanmoins, ces labours en grosses mottes ou bandes placées sur une des arêtes en une terre qui se soutient, lorsqu'il sont faits par un temps

sec, sont excellents, parce qu'ils aident à l'ameublissement du sol en le mettant en contact avec l'air, à la condition toutefois que, plus tard, les parties qui le composent seront rapprochées et que les grandes cavités seront comblées; c'est ce que l'on obtient avec des rouleaux emloyés avec discernement.

Avant de donner quelques exemples, disons d'abord que le rouleau employé par le temps sec est un des instruments les plus utiles dont on ne peut guère se passer, mais que son action sur un sol humide est souvent désastreuse.

En général, il est avantageux de semer les froments de bonne heure, c'est-à-dire dans la première quinzaine d'octobre; à cette époque, la terre est souvent très-sèche, et soit qu'on sème sur un terrain trèsmeuble ou après une prairie artificielle, le sol est souvent rempli de cavités ou de grosses mottes. Dans de telles conditions, le développement des racines se fait mal et le froment périt quelquefois en hiver, ou bien les insectes, qui ont un facile accès jusqu'aux racines, le détruisent au printemps.

Cependant, il n'est pas prudent d'attendre que la pluie ait tassé les terres et de retarder les semailles jusqu'en novembre pour avoir un sol demi-humide, parce qu'on s'expose à l'avoir trop mouillé. Puis il est à craindre qu'on n'ait plus le temps de semer en saison convenable.

Il est donc préférable de semer en terrain sec, à la condition, toutefois, de rapprocher les parties au moyen du rouleau, le froment réussira mieux que sur un sol travaillé par l'humidité; il faudra moins de semence, les attelages feront plus de travail et ne tasseront pas la terre; enfin, on est assuré de terminer en saison convenable.

Le tassement du sol au moyen des rouleaux permet donc de transformer en conditions les plus favorables des circonstances qui peuvent quelquefois devenir désastreuses, même dans les sols les mieux préparés et les plus riches.

Au printemps, les froments sont quelquefois attaqués par des insectes qui les détruisent; un coup de rouleau peut encore arrêter leurs ravages. Un sol trop tassé par les pluies, qui se déchire en mottes sous l'action de la herse, éprouvera un grand bien d'un coup de rouleau. Ainsi, la terre soulevée par la herse, tassée et brisée par le rouleau, puis relevée de nouveau par un hersage, procurera au froment de la terre meuble pour le développement de ses racines coronales.

Il y a quelques années, le regrettable M. J. Bodin, directeur de la Ferme-Ecole des Trois-Maisons, écrivait :

« Nous avons depuis longtemps éprouvé de très-bons effets de l'action du rouleau avant et après les semailles. L'année dernière a encore prouvé une fois de plus que cette pratique est excellente.

« Après le colza, après des fèves, le sol labouré par une extrême sécheresse etait meuble, mais en quelque sorte soufflé. La terre était *creuse*, comme le disent les jardiniers. Du froment semé sur un sol en de telles conditions eût levé, végété d'abord vigoureusement, puis jauni et disparu. Cependant nous n'avons pas craint de semer, mais après avoir donné un coup de rouleau Crosskill; et même quelques parties furent roulées de nouveau après la semaille. Nous avons été fort heureux d'avoir tassé le sol, car, dans les parties où l'action du rouleau avait été moins forte, quelques touffes de froment ont en effet beaucoup souffert, mais elles étaient peu nombreuses, et maintenant la végétation est magnifique.

« Sans le tassement du rouleau, la récolte eut été compromise, j'en suis convaincu.

« Signalons en passant un fait très-curieux. Dans ce même champ de froment, où il y a trente années environ les plants de froment étaient chétifs et misérables sur le côté des planches où l'on avait ramené un peu de sous-sol pris très-superficiellement, ils sont aujourd'hui d'une vigueur extrême, sur du sous-sol à peu près pur, ramené par le drainage d'une profondeur de 1 mètre à 1 m. 50. Ce fait, fort simple, m'a paru d'abord très-extraordinaire. Puis je me suis dit que, sans doute, les défoncements avaient rendu ce sous-sol accessible à l'action de l'air, qui avait favorisé l'effet de la partie des engrais accumulés depuis longtemps dans ce réservoir. »

Mais revenons au rouleau : Des avoines semées sur un sol de prairie rompu par un seul labour donnent presque toujours de magnifiques récoltes; cependant on voit quelquefois les plantes jaunir, puis périr entièrement ou par places. Dans ce cas, un coup de fort rouleau, un hersage suivi d'un nouveau coup de rouleau et d'un nouveau trait de herse, sauvent presque toujours la récolte.

Que conclure de tout cela? C'est que le tassement du sol en temps sec est un véritable bienfait pour les céréales; mais que cette même opération peut devenir désastreuse en circonstances mal choisies.

(Journal de la Société royale agricole de l'Est de la Belgique).



REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Rage. (1) — Dans leur *Manuel de Thérapeutique dosimétique vétérinaire*, MM. A Landrin et J. Morice donnent les renseignements suivants :

La rage est une maladie spécifique, virulente, transmissible par inoculation et par contact d'un animal malade avec un animal sain, caractérisée par une vive exaltation des organes des sens, l'envie de mordre, des accès de fureur, etc.

D'après M. Renault, tous nos animaux domestiques, à l'exception des oiseaux de basse-cour, peuvent contracter la rage et la transmettre par la salive aux autres animaux.

On a classé les chiens enragés en trois groupes principaux :

1° Les enragés muets, qui sont les plus nombreux;

2° Les enragés mixtes, qui aboient peu et mordent modérément;

3° Les enragés furieux, qui crient d'une manière particulière et surtout qui mordent.

Certaines maladies à accès rabiformes, des affections provoquées par des désirs génésiques non-satisfaits, peuvent simuler la rage au point de faire abattre, nous en sommes sûrs, beaucoup de malheureux chiens; mais il manque à ces malades une propriété essentielle, celle de transmettre leur maladie aux animaux sains; leur affection n'est pas virulente.

Aussi est ce parce que nous admettons qu'un animal pour devenir enragé, doit être contaminé par un autre animal atteint de la rage, que nous recommandons le système préservatif préconisé par M. Bourrel : l'émoussement des dents.

« Le meilleur préservatif de la rage, dit M. Bourrel (2), ne serait-il pas celui qui, sans contrainte aucune, mettrait le chien dans l'impossibilité de faire à l'homme ou aux animaux des morsures susceptibles d'inoculer le virus rabique? Ce but est parfaitement atteint par l'émoussement de seize dents (douze incisives, quatre canines).

« Dès que les dents de remplacement sont bien sorties, quelque âge qu'ait le chien, on peut le désarmer.

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1872, pages 148 et suivantes, et pour 1876, page 157.

(2) *Traité complet de la Rage chez le Chien et le Chat. Moyen de s'en préserver*, ch. VIII.

« Cette opération dure en moyenne de *trois* à *cinq* minutes. Elle ne donne lieu à aucune irritation fébrile : l'opéré boit et mange comme auparavent.

« Les dents limées ne sont pas plus exposées à la carie que les dents intactes; les lèvres les cachent constamment, excepté dans le cas d'agression ou de légitime défense. La beauté du chien n'en est pas altérée.

« En général, c'est un pincement brusque produit par les dents antérieures qui inocule la rage, en déchirant l'épiderme.

« Par l'émoussement ou résection, on établit seize couronnes, au lieu et place de seize pointes. »

Nous sommes convaincus que cette pratique est appelée à rendre des services.

Chez le cheval, la rage est caractérisée par un violent état d'exaltation, l'envie de mordre et de ruer; quelquefois l'animal déchire avec les dents une partie de son corps.

Les ruminants enragés cherchent à frapper avec leurs cornes, le timbre de leur voix s'altère, ils sont dans un état d'exaltation nerveuse qui les pousse à se servir à chaque instant de tous leurs moyens naturels de défense.

Du Rôle des Perdrix dans l'Agriculture. — Une erreur populaire et profondément enracinée dans l'esprit de presque tous les cultivateurs consiste à croire qu'au moment des semailles les perdrix se gorgent, dans les sillons, de grains de blé déjà en fermentation, et que cela produit en elles une excitation nerveuse qui se traduit par un redoublement dans la vivacité de leur vol.

La vérité est que les perdrix ne mangent du blé qu'accidentellement, et quand elles ne trouvent plus, par hasard, de ces petits graines triangulaires des liserons ou les petites bouquets de racines de cette plante, leur nourriture quotidienne, et dont elles sont très-friandes.

Ces liserons sauvages sont pour le cultivateur un véritable fléau. Pour les détruire, ils labourent jusqu'à trois fois leurs champs. Ces bouquets de radicelles se trouvent placées au bout d'une racine qui plonge profondément dans le sol. Le labour les ramène à la surface, mais si, avant que le soleil les ait complètement desséchés, il survient une pluie qui les enterre de nouveau, ils donnent immédiatement naissance à une foule de ces plantes parasites, et le travail de charrue se trouve perdu.

C'est ici que se révèle le rôle bienfaisant des perdrix qui, très-friandes de ces bouquets de radicelles, en absorbent et en détruisent des quantités considérables.

Au moment de l'éclosion de leurs œufs, elles dévorent aussi une grande quantité de fourmis et d'œufs de fourmis.

Un observateur, entre l'ouverture et la fermeture de la chasse, ayant ouvert le gésier de 63 perdrix, n'a pu y constater la présence que de trois grains de blé.

Donc, il est essentiel de protéger les perdrix contre le braconnage.

(Journal de la Vigne et de l'Agriculture, n° 47, 1877).

Deux Plantes fourragères. — Dans le *Bulletin de la Société des Agriculteurs de France*, M. P. Guérin appelle l'attention sur :

1° *Heracleum Sphondylium*, de la famille des Ombellifères, vulgairement connu sous les noms d'*Acanthe d'Allemagne*, d'*Angélique sauvage*, de *Frenelle*, de *Beru Brancursine*.

La *Beru Brancursine* produit une grande quantité de feuilles bien développées, formant, pour tous les animaux, un excellent fourrage vert. C'est une plante très-précoce et que sa vigueur rend fort-avantageuse; la sécheresse l'éprouve peu ou point; elle repousse, dès qu'elle est coupée, une multitude de feuilles tendres et succulentes qui augmentent le lait des vaches, améliorent sa qualité, et dont les lapins et les porcs sont forts avides.

Cette ombellifère (1) peut donner en bon terrain 100,000 kilog. de fourrage à l'hectare. Comme le *Symphytum asperrimum*, elle doit servir à combler le tort qu'une saison défavorable et l'épuisement du sol peuvent faire à l'agriculture.

2° *Sinapis arvensis*. L'agriculture pourrait aussi tirer un excellent parti d'une crucifère, le *Sinapis arvensis*, que l'on nomme *Reivon*, *Reivenelle*. Il est très-commun dans les champs et surtout dans les sols siliceux, argilo-siliceux et silico-calcaires, qu'il infeste souvent d'une façon déplorable.

Semée en juillet, la *Reivenelle* fournit, vers la fin de novembre, en mars et au commencement de mai, des fourrages que les vaches, les porcs et les moutons consomment avec plaisir. Cet ensemencement n'exige aucun travail préparatoire : un simple hersage suffit pour l'en-

(1) Elle est commune dans les clos de la moyenne montagne, où elle est estimée et où elle prospère, grâce aux arrosements avec le purin. A. R.

fouissement de la graine, qui n'a aucune valeur commerciale, et que l'on trouve dans les *issues* de tarare ou *queues* de mauvais grains. Ce procédé offre, en outre, l'avantage de débarrasser les champs de toutes les mauvaises herbes qui peuvent s'y trouver et qui sont, de la sorte, utilisées avant de porter graine; mais il faut avoir le soin de retourner le sol à l'aide d'un bon labourage, dans les premiers jours de mai. La terre, ainsi nettoyée, peut même recevoir une culture sarclée ou une nouvelle plante fourragère, *Zea-Maïs* ou autre, et être encore disponible pour les ensemencements d'automne.

Cultivons les Diospyros. — M. Alp. Lavallée appelle sur les Diospyros l'attention des amateurs. Leurs fruits ont une importance incontestable, et ils sont bons, tout en ayant leur spécialité de goût. Les arbres qui les produisent méritent d'ailleurs d'être recherchés pour eux-mêmes : ils ont un très-beau feuillage qui n'est pas sujet à être attaqué par des insectes. Ils sont vigoureux et poussent rapidement quand ils sont plantés dans une bonne terre. Leur bois, d'ailleurs, est très-beau. — Il ne faut pas oublier que les fruits de tous les Diospyros se mangent blets comme nos nèfles, que certainement on trouverait fort mauvaises avant le changement qu'amène en elles le blettissement.

(Journal de la Société centrale d'Horticulture de France).

Note sur la Culture de la Chicorée Vitloef, par M. Poiret Delan *(Journal de la Société centrale d'Horticulture de France,* décembre 1877). « Je sème du 15 mai au 15 juin, en lignes espacées de 0 m. 20, dans une terre de potager bien amendée à l'avance, car il faut obtenir de belles racines pour avoir de beaux résultats.

J'éclaircis dans les lignes à 0 m. 10, en ayant soin de conserver toutes les plantes qui, par leur port, ont une tendance à prendre la forme d'une pomme allongée, et de supprimer celles qui, au contraire, sont étalées. Binages et arrosages au besoin.

Je coupe les feuilles, dans le courant d'août, pour les lapins, qui en sont très-friands, ainsi que des racines, qu'on leur donne quand on fait la récolte d'hiver, car il n'est pas rare d'en avoir qui sont aussi grosses que des carottes longues.

Quand arrive le moment d'en tirer profit, j'arrache ma chicorée; je fais la toilette des racines, en ne leur laissant que 0 m. 20 de longueur; je coupe les feuilles à 0 m. 05 ou 0 m. 10 du collet, suivant la force du plant.

Je plante mes racines debout, en tranchées, sur une couche sourde, faite avec des feuilles.

Quand mon coffre est plein (on peut en mettre de 150 à 180 par châssis), je couvre le tout de 0 m. 20 de terreau ; je pose mon châssis et je le couvre d'un paillasson, si le temps est froid.

Quinze jours après, on peut commencer la récolte, et renouveler de quinzaine en quinzaine pour ne pas en manquer pendant la saison. »

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Conservation des vins. (1) — Dans de la paraffine fondue, on dissout 2 0/0 d'acide salicylique, puis on en imbibe des copeaux de bois de 15 millimètres de longueur sur 2 d'épaisseur environ, ou bien l'on emploie dans le même but de petites tranches de liège (de bouchons).

Après refroidssement de cette préparation, on jette les copeaux ou les petits morceaux de liège sur le vin. Ils flottent dans le tonneau à la surface du liquide et empêchent le développement de toute végétation pouvant déterminer la fermentation acétique, c'est-à-dire la transformation en vinaigre.

Le savant professeur Neytler assure que des vins mis ainsi en contact avec ces copeaux ou lièges préparés à la paraffine et à l'acide salicylique, sont restés exposés à l'air pendant quatre semaines sans subir aucune altération.

Lorsque le vin a déjà des fleurs, on y jette ces mêmes copeaux ou lièges, en versant dessus avec précaution une petite quantité d'alcool, et les germes et végétations sont détruits.

La dépense est très-faible par hectolitre, car elle ne dépasse pas en Allemagne 20 pfennings, c'est-à-dire 21 centimes. (*Algérie agricole*, N° 6, 1877).

Faire passer le mauvais goût des viandes fanées. — Mettez les viandes dans l'eau bouillante, et lorsqu'elles seront prêtes à écumer, prenez un ou deux gros charbons bien solides, allumez-les, et lorsqu'ils seront embrasés de toutes parts, jetez-les dans l'eau bouillante où est la viande. Dès que le charbon est éteint, retirez-le, puis ôtez la viande pour vous en servir. Le mauvais goût sera passé.

En jetant un charbon ardent dans du bouillon qui commence à passer ou à s'aigrir dans l'instant où il est en ébullition, on obtient le même effet.

(*La Basse-Cour*, N° 13, 2e année).

(3) Voir *Bulletin de la Société* pour 1875, p. 30.

COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. Cretin, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(*Suite*)

30e DICTÉE.

Du Sous-Sol.

On entend par sous-sol la partie du terrain qui est située immédiatement au-dessous du sol arable. Le sous-sol peut n'être qu'une continuation des terres qui constituent le sol; il peut en différer et se composer de glaise imperméable, de rochers pierreux, de marne, de sable, de cailloux, etc.

L'influence du sous-sol est très-grande sur la végétation, surtout quand le sol n'a pas assez de profondeur pour loger convenablement les racines des plantes. Alors, si le sous-sol n'est pas rocheux ou trop pierreux, on l'attaque au moyen de labours profonds, et on arrive par des mélanges successifs et gradués à augmenter considérablement la masse de terre végétale.

31e DICTÉE.

Du Sous-Sol (suite).

On ne doit procéder au défoncement du sous-sol que lentement et successivement, car le sous-sol n'a pas d'humus, et les engrais et la culture ne peuvent lui en donner que peu à peu. Si on le ramenait sans discernement et brusquement à la surface, il stériliserait le sol pour longtemps, Il y a pourtant des cas où il est très-utile de mélanger le sous-sol au sol, quelle que soit l'épaisseur de ce dernier : c'est quand le sous-sol peut servir d'amendement au sol. Ainsi, quand le sol est d'argile et le sous-sol de marne calcaire, le mélange des deux opère le marnage le plus simple et le moins coûteux; de même entre l'argile et le sable, etc. Quand le sous-sol est imperméable, on doit aider à l'écoulement des eaux par des fossés d'assainissement ou par le drainage.

32e DICTÉE.

Des Amendements.

On désigne sous le nom d'amendements, les substances dont l'emploi produit des améliorations qui s'exercent sur le sol par suite de leurs mélanges ou de leurs additions, lesquels sont faits dans le but d'en modifier les qualités minéralogiques, physiques ou chimiques, sans avoir positivement en vue l'alimentation des plantes. Ainsi, augmenter l'humidité des terres sèches, diminuer celle des terres humides; accroître la ténacité des terres légères, diminuer celle des terres fortes, etc., ce sont là des opérations qui ont pour but d'amender les terres.

33e DICTÉE.

Des Cendres.

Les cendres, et surtout les cendres de bois, sont un engrais-amendement très-énergique, à raison des sels de potasse et de soude qu'elles contiennent, et qui entrent dans la constitution des plantes. Toutes les cultures, mais surtout la vigne, se trouvent bien de leur emploi. Les cendres amendent puissamment les terres argileuses, elles font disparaître des prés, les joncs et les fourrages aigres que l'humidité y entretient. Seulement, à l'état de cendres vives, elles sont trop recherchées par l'industrie pour qu'on puisse les appliquer en grand à l'agriculture. A l'état de charrées ou de cendres lessivées, elles sont encore d'un usage très-utile, et des agronomes distingués prétendent avec raison qu'ainsi éteintes elles ont autant de vertu et moins d'inconvénient, et qu'il n'est pas à craindre qu'elles brûlent les plantes. On mêle les charrées avec les fumiers, ou on les répand sur les prairies à raison d'environ vingt-cinq hectolitres par hectare. Leur effet dure cinq ans environ.

34e DICTÉE.

Des Cendres (suite).

On doit bien se garder de laisser perdre les eaux de lessive; trop souvent on perd des matières fertilisantes qui rapporteraient de sérieux profits. Les eaux de lessive, et ajoutons les eaux de savon et les eaux grasses étendues de plusieurs fois leur volume d'eau simple, sont excellentes comme engrais liquides et pour l'arrosage des composts.

Les cendres de houille ou de charbon de terre sont assez pauvres comme engrais ; elles ne servent qu'à amender et à stimuler les terres froides et argileuses. Les cendres de tourbe font bien sur les prairies tant naturelles qu'artificielles.

La suie est un engrais précieux et trop souvent perdu chez nous. Celle de charbon de terre est encore plus énergique que celle de bois.

35e DICTÉE.

Des Engrais.

On divise les divers engrais, en engrais végéteux ou *engrais verts*, en *engrais animaux* et en *engrais mixtes*, suivant les substances qui les composent.

Des Engrais verts.

Les engrais végétaux sont les engrais verts ainsi appelés à cause des plantes qu'on cultive exprès pour les enfouir dans le sol avant leur maturité. L'engrais qui en provient est froid et humide et par conséquent convient surtout aux terres sèches et chaudes. Cependant, quand on manque d'engrais soit au début d'une exploitation agricole, soit accidentellement, les engrais verts peuvent rendre de grands services. On emploie avec succès les engrais verts pour les champs éloignés de la ferme ou d'un accès difficile aux voitures de fumier.

On peut enterrer comme engrais verts, le trèfle, la vesce ou pesette, le colza, le sarrasin, la navette, le lupin, etc.; en un mot, on doit choisir des plantes qui réunissent la triple condition : 1° de ne pas épuiser la terre, c'est-à-dire d'avoir peu de racines et beaucoup de feuilles ; 2° de pousser très-vite, afin de ne pas occuper le sol trop longtemps ; 3° de ne pas coûter cher de semence.

36e DICTÉE.

Engrais animaux.

On appelle engrais animaux, les déjections des animaux. Ces engrais sont simples ou mixtes, simples, quand ils ne contienent aucune autre matière, mixtes, quand ils sont mélangés avec d'autres éléments, tels que de la paille, etc.; alors on les nomme ordinairement du fumier. Le meilleur engrais animal est l'engrais humain, c'est-à-dire le produit des déjections de l'homme, tant solides que liquides. C'est un des engrais le plus énergique; deux voitures de cet engrais équivalent à 5 voi-

tures de fumier. Malheureusement il répugne tellement aux hommes de s'en servir et de le manipuler, qu'il est peu de pays où l'on consente, comme on fait en Alsace où l'on s'en trouve fort bien, à l'employer tel qu'il sort des fosses d'aisance. En Flandre, on le mélange avec de l'eau et l'on forme ce qu'on appelle engrais flamand. Les Chinois le mêlent avec de l'argile. En France, on en fait de la poudrette.

37e DICTÉE.

Engrais animaux (suite).

Il est essentiel que chacun s'applique à vaincre les répugnances qu'on a pour l'engrais humain et à tirer le meilleur parti de cet engrais, car les récoltes ayant presque toutes pour but immédiat ou final la nourriture de l'homme, c'est cet engrais qui peut le plus restituer à la terre ce que les récoltes lui ont enlevé. On serait effrayé si l'on calculait la somme que l'agriculture perd ou manque à gagner chaque année en négligeant ce précieux engrais. Le jour où l'on parviendra à employer directement les vidanges sur le sol, la France produira de quoi nourrir plusieurs millions d'habitants de plus qu'aujourd'hui et par conséquent elle sera à l'abri de toute disette.

38e DICTÉE.

Colombine. — Poulaite. — Guano.

On appelle *colombine* ou *poulaite* les déjections des pigeons ou des volailles que l'on ramasse au colombier ou au poulailler. En général on appelle aussi de cette façon les déjections de tous les oiseaux de basse-cour. La colombine ou poulaite est un engrais d'une grande énergie, plus de vingt fois plus puissant que le fumier. Dans la plupart des fermes, on la mélange au fumier, pensant que seule elle serait trop forte et brûlerait les plantes. Cependant elle peut rendre de plus grands services étant employée seule; ainsi, en la semant à la volée avec ou sans mélange de terre sur un blé faible ou malade, on le fait souvent revenir en très-bon état.

Le *guano* est une espèce de colombine produite par les déjections des oiseaux de mer ou de nuit et accumulées depuis des siècles.

Tous les débris d'animaux sont bons pour engrais, et à cet égard il n'y a rien à perdre. Les os, les chairs des animaux morts, leur poil, le sang, les chiffons de laine, les restes et débris de cuir chez les cordonniers et les bourreliers, tout est bon.

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.

LE MARÉCHAL DE TAVANES

ET L'AMIRAL DE COLIGNY

D'APRÈS DE RÉCENTES PUBLICATIONS

Par M. le Comte de Laubespin

(*Suite*).

En définitive, comme Monluc, Tavanes, qui parlait tant des sacrifices que lui demandait la guerre, se trouva riche à la paix. Il en profita pour se construire de splendides châteaux au Pailly et à Sully. En 1564, il fut heureux de recevoir le Roi et la Reine-mère dans son hôtel de Dijon. Sa satisfaction se traduisit dans une laconique harangue à la Reine. « Ceci est à vous, lui dit-il, en mettant la main sur son cœur; et voilà de quoi je puis vous servir, ajouta-t-il en touchant son épée. » Catherine, contente sous tous les rapports de la réception qu'il lui fit, témoigna à Tavanes une bonté qui semblait le conduire à la réalisation de ses vœux. Son jugement, ses instincts l'eussent poussé dans la voie suivie par l'Hospital, Vielleville et Coligny; mais les premières places étaient prises, et il se laissa entraîner dans le camp des princes lorrains. Aussi, son fougueux caractère lui faisait supporter difficilement la superbe des ducs de Guise et les prétentions hautaines du duc de Nemours. Il plia cependant. Mais son mécontentement le rendit clairvoyant sur les dangers que faisait courir à la monarchie l'ambition de ses protecteurs. Il démontra à la Reine qu'il était prudent d'écarter des Ministères les princes étrangers et de se fier à des serviteurs de moins grande race, dont l'intérêt offrait toute garantie. Catherine comprit le sens de ces attaques détournées et y répondit par cette étrange réflexion : « Ceux de Guise voulaient se faire Rois, je les en ai bien engardés, à Orléans. » On n'ose percer le mystère que couvrent ces paroles, mais elles signifient certainement que la Reine se méfiait des Lorrains, désirait leur abaissement, et avait au fond

du cœur les appréhensions qui faisaient dire, en 1545, à François Ier : « Mes cousins de Guise mettront mes enfants en pourpoint et mon peuple en chemise. » Ces mêmes appréhensions amenaient, en 1559, Henry II à les disgracier quand la mort le saisit et forçait, en 1588, Henry III à s'en débarrasser par un crime pour prévenir leurs coupables projets d'ambition.

Il eut été plus noble à Tavanes de suivre la voie que lui ouvrait sa raison, et l'esprit audacieux de réforme révélé dans ses intéressants mémoires. Mais tous les hommes n'ont pas le désintéressement et les vertus antiques d'un l'Hospital, d'un Vielleville et surtout d'un Coligny.

« Extérieurement, dit M. Pingaud, l'hôtel de Saulx offrit durant quelques jours une image réduite de la cour brillante, corrompue et machiavélique du Louvre. Au milieu des carrousels et des tournois dont Gaspard offre le divertissement à Charles IX, arrive la grave nouvelle de la mort de Calvin. Pendant une audience solennelle, une des filles d'honneur de la Reine, Isabelle de Lemeuil, se trouve mal, et, emportée dans une salle voisine, met au monde un fils, fruit des relations qu'elle avait nouées, par ordre, avec le Prince de Condé. Ainsi, religion, politique, intrigues galantes, tout était mêlé dans les préoccupations de la Reine-mère et de son entourage. Tout aussi était subordonné à cette idée capitale de l'appréhension d'une guerre civile prochaine. Le moindre évènement, le choc des prétentions hautaines du cardinal de Lorraine et de l'amour propre froissé du maréchal de Montmorency, pouvait en déterminer l'explosion.

Les partis ne cessaient de s'y préparer, en subissant la pression des passions populaires. Rappelons à ce sujet les graves paroles de Guizot, citées par M. Pingaud : « C'est une méprise et une injustice trop communes, de faire peser presque exclusivement de tels faits, et la réprobation qui leur est due sur les grands acteurs historiques dont le nom y est resté *attaché*; *les* peuples eux-mêmes en ont été bien souvent les principaux acteurs; ils ont bien souvent précédé ou poussé leurs maîtres dans les désastreux attentats qui ont souillé notre histoire, et c'est sur les masses, comme sur les chefs, que doit peser le juste arrêt de

la postérité. Dès qu'on parle de la Saint-Barthélemy, Charles IX, Catherine de Médicis et les Guises semblent sortir de leurs tombeaux pour subir cet arrêt. A Dieu ne plaise que je veuille les en affranchir! Mais il frappe les générations anonymes de leur temps aussi bien qu'eux-mêmes; et les massacres pour cause de religion ont commencé par des mains populaires bien plutôt que par des mains royales (1).

Les conciliabules de Roussillon, d'où sortirent, avec les plus sages règlements, des sévérités impolitiques contre les Huguenots, inquiétèrent ceux-ci en les irritant. Leurs appréhensions furent extrêmes à la nouvelle de l'entrevue de Bayonne avec le duc d'Albe. En 1566, à Moulins, Catherine chercha en vain à rapprocher les Guises des Montmorency et de Coligny; mais les premiers ne désarmèrent pas et conservèrent la pensée d'une vengeance qu'ils regardaient comme un devoir. Aussi, quand, en 1567, on vit le duc d'Albe, l'impitoyale conseiller de Bayonne, longer notre frontière pour mettre à exécution ses théories dans les Pays-Bas, personne en France ne douta d'une prochaine guerre civile. — Le duc d'Albe, notamment à son passage en Franche-Comté, avait réveillé les passions religieuses. Il réunit la Confrérie des Chevaliers de Saint-Georges et leur communiqua ses fougueuses haines contre les protestants. Toute la province accepta docilement les recommandations de Philippe II. Les hommes comme Coligny, qui voulaient douter de la mauvaise foi de la Cour, admirent la possibilité d'une brusque attaque de l'Espagne contre la France. Ils usèrent de leur crédit pour réclamer par précaution la présence d'une légion suisse. On les satisfit avec empressement, et ces troupes, qu'ils destinaient à combattre l'étranger, ils devaient les trouver en face d'eux à Saint-Denis, à Jarnac, à Moncontour et à la Saint-Barthélemy. Mille symptômes sinistres répandaient une fièvre d'inquiétude. Les femmes et les enfants fuyaient à Genève avec ce qu'ils avaient de plus précieux. Les hommes, craignant d'être surpris, voulaient devancer leurs ennemis, étaient aux aguets et projetaient de se

(1) Guizot, tome III, page 291.

lever partout à la fois, de se saisir du Roi et de s'emparer du gouvernement. Catherine cherchait en vain à les rassurer; ils n'osaient se fier ni à elle, ni à ses conseillers. « Et ils ont bien raison, » écrivait le cardinal de Lorraine à Tavanes, le 13 octobre 1567, dans un moment d'épanchement.

L'Europe toute entière était en fermentation. Il n'était pas jusqu'à la lointaine Écosse où l'on ne vit une noblesse factieuse assassiner son Roi (9 février 1567) et emprisonner sa Reine, la trop séduisante Marie Stuart, la nièce même des Guises. Les Huguenots français voulurent aussi tenter une partie décisive; le mot d'ordre fut répandu et fidèlement gardé. Malgré les avis de Granvelle, de Laussac et de Castelnau, la Cour ne put croire à l'audace de Condé, et, le 29 septembre, elle faillit être enlevée. M. Pingaud nous fait assister aux préparatifs mystérieux et jusqu'ici incompréhensibles de ce complot. « Le 25 septembre, dit-il, dans toutes les villes de Bourgogne on vit sortir et se mettre en campagne des bandes de gens armés. Les conjurés franchissaient les portes de Dijon par troupes de cinq ou six, portant seulement l'épée, comme pour une promenade, et vont le jour suivant cheminant dans la direction de Rosoy-en-Brie, où était le rendez-vous commun. Les gentilshommes catholiques, du haut de leurs donjons, les capitaines des villes, derrière leurs murailles, les voyaient passer avec effroi. »

Malgré les avis réitérés de Tavanes, les catholiques n'étaient pas prêts; la Cour n'avait pas envoyé de fonds pour soudoyer les soldats, et comme disait Gaspard de Saulx : « Là où le soldat trouve à gagner, il n'est plus question de religion. »

Pendant tout le mois d'octobre, Tavanes fut appelé à l'armée royale de la façon la plus pressante. Après avoir assuré la sécurité de sa Bourgogne, il fit son testament, régla ses affaires de famille, et partit pour assister à une guerre qu'il croyait sérieuse et décisive. Tous les grands chefs militaires avaient disparu; l'honnête et modeste Vielleville avait décliné l'honneur d'être connétable. Les Montmorency étaient en disgrâce, on se défiait de leur amitié pour les Châtillon, leurs cousins germains. Les ducs de Nemours, d'Aumale, de Montpensier, n'étaient pas

capables de diriger une grande guerre. Gaspard de Saulx pouvait, sans présomption, ambitionner un grand rôle. Il se fit en effet remarquer au milieu des autres capitaines. Il blâma justement les irrésolutions, les longueurs, les remises de ses rivaux, donna des avis dont la justesse fut appréciée. Aussi, lorsque la Reine fit nommer Lieutenant-Général son fils chéri, le duc d'Anjou, le Prince, dans sa pensée, fit-il choix de Gaspard de Saulx pour guide et pour mentor. « Vous avez su, lui écrivait-il du camp de Tonnay-Boutonne, le 14 décembre 1567, que leurs Majestés m'ont donné le maniement de leurs affaires. Je suis sûr que vous en êtes bien aise. Mais le Cardinal (de Lorraine) n'est pas content, encore qu'il fait bonne mine. » On voit que le Prince et le gentilhomme s'entendaient dans leurs affections et leurs répugnances. Les autres généraux, Carnavalet, Brissac, Saussac, qu'on avait chargés de guider le jeune commandant en chef, furent vite éconduits. Ils n'avaient pas une capacité qui put être comparée à celle de Tavanes; celui-ci, parvenu à ses fins, ne pouvait souffrir la contradiction ou l'apparence d'une influence qui portât ombrage à la sienne. Si la Cour voulait utiliser ses lumières, elle devait faire disparaître les rivaux.

En 1567, les catholiques n'étaient pas prêts. Catherine sut leur éviter un échec en négociant, au grand désespoir de Coligny, la paix de Lonjumeau (23 mars 1568), la paix fourrée, qui de l'avis de tous, n'était qu'une trêve. Pendant les six mois qu'elle dura, nulle part elle ne fut plus mal observée qu'en Bourgogne. Le prince de Condé et les Coligny entretenaient des correspondances actives avec leurs alliés de France et de l'étranger, et fortifiaient Taulay et Noyers.

En prenant de l'importance, Tavanes devient homme d'Etat, et incline pour la paix si on n'a pas l'argent nécessaire pour faire la guerre. Le 27 avril 1568, il écrivait à la Reine : « Pour ne vous rien cacher, tout esclame contre la paix, contre le Roi et contre vous. Ce pays, qui est de frontière, et où il y a gens de tête et de cervelle, veut être traité un peu plus doucement.... personne n'est payé.... c'est un grand mal que votre état repose sur des gens mangés de poux et qui meurent de faim. On leur doit

quatre ans. Sans les amis que j'ai, vous y auriez bientôt beaucoup de gens mal affectionnés. » Les Catholiques étaient fort irrités de ce qu'ils appelaient les faiblesses du pouvoir et exaspérés des brigandages exercés par les Allemands, qui ne quittaient qu'à regret le beau pays de France, d'où ils emportaient tant de butin, dit Haton, que leurs chevaux et harnais ne purent emmener le tout en leurs pays; aussi, ne s'en allaient-ils que pas à pas, s'attardant sous mille prétextes. Catherine crut un moment qu'elle serait obligée de recourir à la force pour leur faire repasser la frontière. Elle laissa entendre à Tavanes qu'il ferait bien de leur courrir sus. Il ne voulut pas accepter la responsabilité d'une attaque déloyale. Enfin, grâce surtout au dévouement du prince de Château-Porcien, auquel la Reine rendit souvent hommage, la France fut délivrée des Reitres et des Lansquenets.

Mais la paix ne se rétablissait pas. Des milices populaires s'organisaient partout, la reprise des hostilités paraissait inévitable. On s'y préparait dans les deux camps. Un jour, un espion fut surpris par Condé, mesurant la hauteur des murailles de son château de Noyers. Une autre fois, un gentilhomme de Coligny était blessé grièvement par la garnison d'Auxerre. Coligny et d'Andelot se plaignirent avec amertume. Catherine répondit : *qu'elle espérait que Coligny oublierait le passé, que le Roi désirait vivement le serrer dans ses bras.* « Venez à la Cour, et vous pourrez vous convaincre des sentiments qu'on vous y porte. » A ce moment, un sieur d'Amanzé fut assassiné chez lui par six hommes masqués. « Ce sont les fruits des confréries du Saint-Esprit, écrit Coligny. Ces violences n'arrivent que du consentement des officiers du Roi. » Catherine et son fils cherchent à se justifier et promettent justice. Ils voulaient être crus, car, profitant de la sécurité de Condé, ils comptaient l'enlever, ainsi que ses oncles. Gontheri, secrétaire de Birague, vint porter à Tavanes l'ordre de surprendre Noyers. Tavanes comprenant qu'on voulait se décharger sur lui de l'odieux d'une trahison, déclina les pouvoirs de Gontheri. On envoya le capitaine du Pasquier. Gaspard multiplia les objections, et finit par déclarer qu'il n'agirait qu'en vertu d'un ordre en règle. En 1560, il avait refusé d'enlever Jean de

Ferrières dans son château de Maligny; à bien plus forte raison ne pouvait-il consentir à dresser des embûches à un prince du sang et à livrer peut-être au bourreau le filleul de son ancien protecteur, le duc d'Orléans, son compagnon d'armes d'Italie et de Renty. Dans une lettre au Roi, il en appelle au prince lui-même. « Je suis esbahi, écrit-il, que le prince croit que je voulais faire quelque entreprise contre lui, vu qu'il me connaît mieux que personne, et sait bien le service que j'ai toute ma vie voulu faire à sa maison. Il est vray, quand il sera question des commandements de votre Majesté, de votre Etat et du fait de ma charge, je voudrais non-seulement entreprendre contre lui, mais contre mon fils s'il vivait. » La Cour insistait cependant. Dès lors Tavanes n'hésite plus. Il veut que Condé quitte la Bourgogne, afin de n'avoir pas l'odieuse mission de l'arrêter. Il envoie autour de Noyers des espions qui répandent le bruit de sa prochaine arrivée. Le prince ne bouge pas; alors Tavanes fait tomber dans les mains des Huguenots des lettres soi-disant adressées à des troupes du côté de la Loire. Elles contenaient cet avis : « Le cerf est aux toiles. La chasse est préparée, hâtez-vous. » L'avertissement fut compris, et le 25 août 1568, Condé, Coligny et leurs familles s'échappaient de Noyers et prenaient en toute hâte le chemin de La Rochelle.

Pendant que Condé passait la Loire à Sancerre avec un convoi de femmes, de nourrices et d'enfants, Tavanes se réjouissait de n'avoir plus à redouter l'ordre d'arrêter traîtreusement le prince, et il se préparait à aller combattre et vaincre en bataille rangée ceux qu'il avait rougi de surprendre dans un piège vulgaire.

III.

« A partir de 1568, dit M. Pingaud au début de son troisième chapitre, Tavanes n'appartient plus guère à l'histoire de Bourgogne; c'est à l'histoire de France qu'il faut demander son rôle dans les batailles de Jarnac, Moncontour et dans la journée de la Saint-Barthélemy. » La guerre civile est de nouveau déchaînée, et, comme en 1567, Catherine à mis son second fils, le duc d'Anjou,

à la tête de l'armée catholique. Les principaux conseillers militaires du prince sont Saussac, Montpensier, Guise et Tavanes. Saussac, vieux général, peu capable, voulut lutter contre Tavanes. Ils se provoquèrent, puis, le duc d'Anjou appréciant la supériorité de Gaspard de Saulx, sacrifia Sansac, qu'on envoya assiéger Vézelay.

Avant l'hiver de 1568, les armées s'observent sans agir. Trois fois, à Pamprou, à Chasseneuil et à Loudun elles sont en présence et on recule de part et d'autre. Un hiver exceptionnel immobilisa les armées. Chacun rentra donc dans ses quartiers, sans avoir osé combattre. La campagne recommença au printemps, et l'habileté de Tavanes oblige Condé à accepter un combat dans des conditions fâcheuses. Les protestants, naguère supérieurs aux catholiques, étaient alors moins nombreux; ils n'eussent voulu livrer bataille qu'après avoir reçu les renforts anglais et allemands, ou bien les bandes des sept vicomtes arrivant du Midi. Tavanes, par sa tactique, les emprisonna dans le Bas-Poitou et les empêcha de rejoindre leurs renforts au Nord, à l'Est et au Sud. Au moment où ils se décidaient à aller tendre la main aux contingents d'Elisabeth, Gaspard de Saulx les surprit en rétablissant à la hâte le pont de Château-Neuf et en construisant même, grâce au zèle de Biron, un pont de bateaux. Il put les joindre en pleine marche et les força à accepter un combat d'arrière-garde.

Toute l'armée catholique vint écraser le faible corps commandé par Coligny. Celui-ci avait écrit à son neveu : « Je me sacrifie au salut de l'armée. Profitez de l'avance que je vous donne; échappez aux catholiques et atteignez la Normandie. » Mais l'héroïque Condé, qui avait un cœur de lion, ne put accepter de fuir pendant qu'une partie de ses troupes était aux mains. Il accourut avec un escadron d'élite, et se dévoua, sans espoir de vaincre, pour l'honneur du drapeau. Sa mort, seule, fut un évènement. Les pertes des Huguenots n'avaient pas été considérables. La masse de l'armée, l'artillerie, étaient intactes. L'habile et indomptable Coligny, appuyé sur les jeunes Princes, put regarder en face ses ennemis, et écrire aux quatre coins de l'Europe que la cause du protestantisme n'était pas perdue. En effet, après la désas-

treuse bataille de Moncontour et sa glorieuse retraite de dix mois, du 3 octobre 1569 au 8 août 1570, il imposa à Charles IX la paix de Saint-Germain. — Le duc d'Anjou recueillit l'honneur officiel de sa victoire. Comme le dit M. Pingaud : « Il suffisait à Tavanes « de savoir que son nom était dans toutes les bouches catholiques, et par prévoyance envers sa propre fortune comme par amour de la royauté, il jugeait le duc d'Anjou un appui plus sûr pour la couronne que la maison de Lorraine, dont les ambitieuses espérances se réveillaient alors. » Il voyait surtout avec dépit Henri de Guise, grand-maître de France, prendre une importance prépondérante malgré sa jeunesse, et il maugréait contre ces Princes qui, depuis trente ans, par droit de naissance, lui fermaient les avenues du pouvoir. — Sa colère éclate le lendemain de Jarnac, remarque judicieusement M. Pingaud, quand le duc de Guise qui, pas plus que son père à Dreux, ne reconnaissait de supérieur, emmène la cavalerie sans consulter Tavanes. « Je regarderai mieux à l'avenir, s'écrie celui-ci, avec qui je marche. »

Son humeur contre les Lorrains s'accrut quand il sut que le duc d'Aumale avait laissé dévaster la Bourgogne par le duc des Deux-Ponts, que les Allemands donnaient en Limousin la main à Coligny. Le cardinal de Lorraine suivait l'armée, il contrecarrait souvent Tavanes, et prétendait donner son avis sur les opérations militaires. Un jour, il conseille un mouvement dangereux. Gaspard s'interpose et évite à l'armée de tomber dans un piège. Le vieux général faisant avec amertume justice des prétentions du Cardinal, dit à la Reine : « Votre Majesté voit bien qu'il est impossible d'être à la fois bon prêtre et bon gendarme. »

Quelque temps après, à la Roche-Abeille, le jeune duc de Guise et son compagnon, le prince de Martigues, entraînent inconsidérément l'avant-garde, qui fait des pertes cruelles. Tavanes arriva à temps pour arrêter Coligny. « Je disais bien, s'écriait-il, que ces jeunes gens gâteraient tout. » Et rencontrant le duc, fort penaud de son équipée, il l'interpella avec hauteur, comme il avait interpellé son aïeul à Ivoy et son père à Renty : « Monsieur, avant que d'entreprendre, il faut penser; il vous eût été

plus louable de vous perdre et de mourir, que de faire ce que vous avez fait. » Le duc d'Anjou, présent à la semonce, dit à Tavanes : « Vous lui avez bien lavé la tête. — Oui, reprit le rude Gaspard; mais ce n'est pas tout : il faut maintenant le chasser de l'armée. »

Durant le cours de ces opérations contrariées, Tavanes avait à lutter contre l'insuffisance des ressources et l'indiscipline des troupes. Enfin il lui fut permis d'agir énergiquement. La bataille de Moncontour s'en suivit. Il sut, comme à Jarnac, tourner les Huguenots et les forcer à accepter le combat. Le matin du 3 octobre, après avoir reconnu les lignes ennemies, il vint dire à Monsieur : « Monseigneur, vous êtes heureux, ils sont à vous. Si nous faillons à donner la bataille et à les mettre à la raison aujourd'hui, je ne porterai jamais les armes; faites marcher, au nom de Dieu, en toute diligence.... » Gaspard, ordonnant et combattant tour-à-tour, enleva la victoire. « Il semblait, disent les mémoires dans leur style pittoresque, que son seul corps mouvait les bataillons et les escadrons comme ses membres. » Le duc d'Anjou fut le premier à lui rendre hommage, en envoyant à son logis les enseignes conquises.

Si on eut vigoureusement poursuivi les Huguenots, la guerre pouvait finir. Mais Catherine trembla, pour son cher Henri, des dangers qu'il aurait à affronter. Le Roi, jaloux déjà de la gloire de son frère, ne put supporter l'idée de ses nouveaux triomphes. Il fut décidé que, avant de descendre dans le Midi, on s'emparerait des places que possédaient les protestants. Tavanes fut blessé qu'on suivit un plan qu'il désapprouvait, et, profondément irrité de ne pas recevoir enfin le bâton qu'il avait largement gagné. Il crut devoir ce déni de justice aux Lorrains. Il se contint, et, sous prétexte de maladie, demanda la permission de se retirer en Bourgogne; Catherine la lui accorda avec empressement. Elle avait hâte de se débarrasser d'un serviteur trop peu maniable. Le duc d'Anjou, en le quittant, le serra dans ses bras et lui promit qu'il ne l'oublierait jamais. Partout où il passa, le vainqueur de Moncontour fut accueilli comme le sauveur de la France catholique. A Orléans, Charles IX le combla de louanges. Paris

lui fit présent d'un vase et d'un bassin d'or aux armes de la ville. Il alla attendre fièrement en Bourgogne que la Cour lui revint.

Une longue lettre du 6 janvier 1570, citée par M. Pingaud, nous représente Catherine et son fils inquiets des sentiments de Tavanes. Ils sentent qu'ils en auront besoin et craignent qu'il ne leur refuse son concours. On lui fait les plus belles promesses. On veut qu'il soit content. Tavanes, amadoué, reparait à la Cour au primptemps (1570), mais se désintéresse d'une guerre qui n'est pas conduite comme il l'entend. Ses mémoires disent : « Que, contrarié par les divers buts de la cour, il ne s'oppose pas à la paix. » Elle fut en effet signée peu après à Saint-Germain (9 août 1570). Il était à cette époque à l'apogée de son importance : craint, honoré, aimé, recherché, respecté et fort admiré, nous dit Brantôme, et l'homme de confiance du duc d'Anjou. Aussi, le 28 novembre 1570, pendant les fêtes du mariage de Charles IX à Mézières, reçut-il enfin le bâton tant désiré.

Le titre de maréchal augmenta sa prépondérance. Dans toutes les questions de finance, de guerre, de politique générale, son opinion était décisive. Se sentant tout-puissant, il se permettait toutes espèces de boutades. Quand surgit le projet de mariage de la reine d'Angleterre et du duc d'Anjou, il dit à Monsieur : « Donnez votre maîtresse Château-Neuf à Leicester, qui vient vous offrir la sienne ; ce sera un échange de bons procédés. » Un autre jour il s'écrie : « La Cour ressemble à une étable de pauvre gentilhomme, où on met les chevaux, les bœufs et les ânes au même ratelier. » Un autre jour : « Vous êtes des sots, vous dépensez votre argent en festins, pompes et masques et ne payez gendarmes ni soldats. Les étrangers vous battront. Si je perds mes enfants, qu'on selle mes chevaux ; je ne suis à la Cour que dans leur intérêt. — Vous voulez pénétrer les sentiments de la Reine de Navarre, disait-il à Catherine ? Entre femmes, mettez-là la première en colère, et ne vous y mettez pas. Vous apprendrez d'elle, non elle de vous ! »

Malgré les satisfactions que lui donnait sa faveur à la Cour, il voulut revoir sa Bourgogne. Catherine le laissa partir à regret et le rappela bientôt pour s'appuyer sur son énergie, afin de déjouer la politique de Coligny.

Ici commence entre les deux Gaspard, sur le théâtre de la Cour, une lutte qui devait se dénouer dans les rues de Paris, lors de la Saint-Barthélemy. M. Pingaud, dans son livre, s'intéresse tout naturellement à son héros, au vigoureux homme de guerre qui venait de vaincre à Moncontour, et qui, malheureusent pour sa renommée, fut une seconde fois le vainqueur, le 24 août 1572. Son récit n'en est pas moins utile pour nous faire connaître le dernier acte de la vie tragique de Coligny, pour nous faire comprendre la suite des ténébreuses intrigues dont l'illustre amiral fut successivement dupe et victime.

Qu'on nous permette ici une digression : si longue qu'elle puisse être, des lecteurs franc-comtois l'excuseront, car il s'agit du représentant d'une de nos grandes familles du Revermont, d'un héros qui appartient par son origine à nos montagnes. L'amiral de Coligny a des ennemis passionnés qui ne lui pardonnent pas d'avoir favorisé le grand mouvement d'où est sortie la liberté civile et religieuse en France et dans le monde entier. On cherche à persécuter en lui l'ancêtre des libéraux modernes; on met dans l'ombre les services dont sa patrie lui est redevable, et ses grandes qualités comme homme d'État, ministre de la marine, diplomate, organisateur de notre armée et vaillant général. On dénature quelquefois ses intentions et on entraîne les esprits les plus généreux à faire, à son détriment, l'éloge de ses ennemis, les Guise, dont la France intelligente devrait détester le souvenir. C'est un devoir, ce nous semble, quand l'occasion s'en présente, de défendre la mémoire de l'illustre victime de la Saint-Barthélemy.

IV.

Nous sommes en 1570, au lendemain de la paix de Saint-Germain, qui n'avait pas rendu la sécurité au parti huguenot, bien au contraire. Charles IX, sous l'influence machiavélique de sa mère et de ses funestes conseillers italiens, avait souvent, dès son enfance, accueilli l'idée de terminer les troubles de France par la mort prévotale des chefs Huguenots. Ce criminel projet,

caressé par les Guise en décembre 1560, n'avait pas été perdu de vue pendant les années qui suivirent. On se souvenait que, à Bayonne, le duc d'Albe, dirigé par son maître, était venu faire honte à Catherine de ses hésitations, et lui démontrer que, vis-à-vis des Huguenots et des sujets rebelles, on n'était tenu à respecter aucun engagement. Le charmant prince de Navarre, qu'on traitait en enfant sans conséquence, entendit professer que toutes les perfidies étaient permises vis-à-vis des ennemis du trône et de l'autel, et qu'une tête de saumon valait mille têtes de goujons. Son intelligence prématurée lui fit comprendre qu'il fallait écouter, se taire, et être toujours sur ses gardes. A Moulins, en 1566, tous les chefs des grandes familles de Bourbon, Montmorency et Coligny étaient présents. L'occasion était belle pour procéder contre eux, comme fit le duc d'Albe à l'égard d'Egmont et de Horn. Le cœur manqua à Catherine. Elle ne vit pas du reste, alors, la nécessité absolue de la criminelle solution. Cependant il en avait été assez question pour effrayer les Huguenots. La terreur leur donna de l'audace. Après bien des hésitations, ils tentèrent, en 1567, de s'emparer du Roi, comme avait fait le duc de Guise en 1562. La conspiration ne réussit pas et laissa Charles IX profondément irrité d'avoir fait, comme il le disait, devant ses sujets rebelles, une étape plus vite que le pas.

Après la courte campagne de 1567 à 1568, la Petite Paix ne donna pas la tranquillité. Tavanes refusa de s'emparer perfidement du prince de Condé et lui fit une guerre loyale et heureuse. Cependant, grâce à l'habileté indomptable de Coligny, la Cour fut obligée de traiter avec lui. Tavanes se plaignait alors avec humeur que ce fussent les vaincus qui eussent fait la loi aux vainqueurs. Le duc d'Anjou partageait ces sentiments. Charles IX, sous l'empire d'une jalousie implacable, était heureux de ne plus entendre vanter les hauts faits de son frère et parlait avec satisfaction de son édit. La Huguerie, dans ses curieux mémoires, rend très-bien compte de la situation. Les pensionnaires de Philippe II, les amis de Catherine, par leurs enseignements journaliers, avaient brouillé dans la jeune âme de Charles IX toutes les notions du juste et de l'injuste. Il écoutait avec une complaisance effrayante

les dissertations les plus machiavéliques. Des instincts d'honnêteté et de gloire lui disaient qu'il ne devait pas se livrer entièrement, et que la politique dont on le leurrait le conduisait aux abîmes. Coligny savait qu'on lui conseillait de nettoyer son État avec le concours empressé de Philippe II, mais il espérait cependant conserver la paix en faisant appel aux bons sentiments de Charles IX. Il fallait y entraîner le Roi, artificieusement, contre son intention, « sans rien esmouvoir, ni faire contenance d'en avoir aulcun soupçon, dit La Huguerie (1). » La chose paraissait possible, et nous étions confirmés dans nos espérances, ajoute notre sagace narrateur, par les reproches que les Lorrains adressaient à sa « tardifveté » et par « le peu d'assurance qu'on pouvoit avoir des bouillons de sa jeunesse (2). »

Quoiqu'il en soit, grâce à cette politique qui le rivait malgré lui au bien, Charles IX sembla avoir oublié ses griefs contre l'amiral et accepter avec ardeur toutes ses idées politiques. Il voulait se laisser guider par ses vues généreuses et patriotiques. Il ne cessait de réclamer sa présence. L'amiral savait que son jeune maître avait partagé contre lui les haineuses passions de ses entours, qu'il était encore en correspondance suivie avec Philippe II, qui lui enjoignait incessamment, dans leur intérêt commun, de faire disparaître la réforme.

Mais Coligny avait surpris dans le Roi des aspirations à une glorieuse popularité et un certain désir de transmettre son nom à la postérité, comme bienfaiteur de son peuple. Il avait besoin de se persuader que Charles IX voulait la grandeur de la France, l'apaisement des haines religieuses. Pour arriver à ce double but, il voulait deux choses : le mariage de Henry de Navarre avec Marguerite, sœur du Roi, puis la guerre avec l'Espagne. A aucun prix, du reste, il ne consentait à déchaîner de nouveau sur la France les horreurs de la guerre civile. Il était prêt à tout, plutôt qu'à s'insurger. « Je suis las, disait-il avec amertume, de marchander ma vie. Je laisse à mes ennemis la responsabilité de leurs projets.

(1) *Mémoires*. Edit. de Ruble, t. 1er, p. 10.
(2) Id. id. id. id. p. 13.

Si les hommes ne me tiennent pas leur foi, Dieu vengera leurs infidélités. Du reste, mon sang, s'ils le versent, sera plus utile à mes partisans que mon épée. » Philippe II s'effrayait de l'influence croissante de l'amiral : « Nous sommes affligés, écrivait-il à son ambassadeur en France, que le Roi admette en sa présence un homme aussi méchant que l'amiral, à moins que ce ne soit avec l'intention de s'assurer de lui et lui couper la tête, ce qui serait un fait de beaucoup de mérite et d'honneur. Mais il n'aura pas assez de nerf pour cela, et lui est si rusé, qu'il doit y aller sous bonne assurance. Le soupçonneux monarque se trompait. Charles IX n'était que momentanément ébranlé, et l'amiral qui cherchait, en se confiant entièrement à son jeune maître, à trouver le chemin de son cœur, n'y parvenait qu'imparfaitement. Il ne voulait pourtant pas douter des promesses de celui qui l'appelait son père et accuser sa loyauté.

Un jour, raconte La Huguerie dans ses Mémoires (1), le duc de Montpensier rencontre l'amiral seul dans un corridor obscur du château de Blois où était la Cour, et il ne peut s'empêcher de lui dire : « Comment avez-vous si peu de soin de vous, Monsieur, que d'aller ainsi seul ? ne connaissez-vous pas bien les gens à qui vous avez affaire ? Passer ainsi seul en un lieu obscur où, quand on vous aurait guetté et fait quelque mauvais tour, on ne ferait autre chose que d'en accuser votre imprudence. » L'amiral ne répondit qu'un mot : « Je suis dans la maison du Roi. » Oui, reprit le Prince avec dépit, mais où le Roi n'est pas toujours le maître; je vous servirai de garde. Qu'on lise encore la remarquable lettre qu'il écrivait au Roi, le 13 décembre 1571 (2), et l'on verra que Coligny s'exaltait dans l'accomplissement de tous ses devoirs, et que, impassible en présence de ses dangers personnels, il était tout entier à la pensée d'une guerre extérieure qui nous donnerait les Pays-Bas, et, en France, réconcilierait tous les partis. Rien ne pouvait le faire dévier de la ligne qu'il s'était tracée. On le fatiguait

(1) Tome I, p. 93.

(2) Publiée par M. Tessier, dans son livre sur l'amiral de Coligny. Pièces justificatives, p. 239, ou la lettre du 18 août 1571, à la note 38.

inutilement de ces propos : « Aux noces du roi de Navarre, il coulera plus de sang que de vin. — Si vous n'êtes pas le premier égorgé, vous êtes un misérable. — J'aime mieux me sauver avec les fous que de périr avec les sages. » L'amiral restait impassible.

Avouer le danger, c'était insulter Charles IX et lui donner un prétexte pour se jeter dans les bras de sa mère. Héroïquement, l'amiral s'imposa le silence. Le Roi, écartant tous les fâcheux souvenirs et les pensées de haine qu'ils avaient éveillés, accueillit l'amiral à son arrivée à Blois, le 18 septembre 1571, (1) avec des témoignages extraordinaires d'affection et de respect. Charles IX était fatigué des intrigues de sa mère, jaloux de son frère; l'ambition des Guise, et même celle de Tavanes, lui étaient suspectes. Tout l'amenait à rendre justice aux éminentes qualités de Coligny. Ceux qu'effaçait sa soudaine faveur travaillèrent par tous le moyens à ressaisir le pouvoir.

(A suivre.)

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA, INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(Suite)

Le commandant amovible de Saverne, SAURIA, *au général en chef.*

Ce 4e de la 1re décade du 2e mois (26 octobre 1793).

Le général Burcy avait placé à Dettewiller une compagnie de paysans soutenue par une compagnie de grenadiers toujours à portée d'être secourus en cas d'attaque; mais hier soir, dans une rencontre, douze partisans contre une dizaine d'hussards firent

(1) D'après la lettre du 18 août 1571, il est à Gonnor le 2 septembre 1571 et à Blois le 18 septembre 1571.

semblant de se charger, et un des nôtres se détacha pour aller embrasser un de ses camarades, de sorte que cette petite attaque, qui eût dû être à notre avantage, finit par un baiser. Le général, instruit de cela, fit reployer les partisans et les grenadiers dans la crainte que des hommes qui se connaissent si bien, non-seulement soient dans le cas de déserter, mais même de faire égorger nos postes et instruire l'ennemi de nos forces et de nos mouvements.

Il me charge, citoyen général, au nom de la Patrie, pour le salut de la République, de te dire de faire retirer promptement ces partisans, ainsi que le 2e régiment de chasseurs, dans lequel la désertion est fréquente parce qu'ils se trouvent en présence de leurs anciens officiers qui les débauchent et qui ont soin de se mettre toujours en vedette pour cela.

Il demanderait en échange le 9e régiment de chasseurs, qui est à l'armée de la Mozelle, qui n'ayant aucune connaissance dans cette armée-ci, ne serait pas sujet à déserter pour la même raison. Les chasseurs et les partisans ne se trouvant que devant des Prussiens, seraient fermes à leurs postes. Il est fâché de perdre un aussi bon régiment que le 2e de chasseurs, qui s'est toujours bien battu, mais les circonstances nécessitent absolument ce prompt changement, dans la crainte qu'entraînés, ils ne désertent par pelotons, pour ne pas dire plus, et le moindre retard peut devenir funeste à la République.

Surchargé d'ouvrage et obligé de répondre à quantité de personnes pour des réclamations, il me charge, citoyen général, de vous faire cette demande, il vous prie même d'en parler aux Représentants du Peuple St-Just et Lebas, pour qu'ils en écrivent aussi au général Hoche, et que ce changement n'éprouve aucun retard, puisqu'il peut devenir dangereux pour la République.

Il a fait partir quinze voitures escortées pour retirer de Lichtenberg des effets des bataillons. Il a dit que l'on commence par ceux du bataillon d'Eure-et-Loir, qui est à Strasbourg, et dont les hommes sont presque nus. Il vous prie de vouloir bien les leur faire délivrer dès qu'ils seront arrivés.

(Extrait du registre de correspondance du général Sauria).

Extrait d'une lettre du commandant amovible de Saverne, SAURIA, *au général en chef.*

Le 16e jour de brumaire, an II (7 novembre 1793).

J'ai communiqué votre lettre au général Burcy, qui a vu avec plaisir que vous étiez décidé à demander le changement des chasseurs et des partisans, ce qui fera un grand bien dans cette division, car hier, il en est déserté encore un, et l'on est obligé à présent de mettre deux vedettes ensemble. Je ne négligerai rien pour découvrir le donneur de baisers et ensuite le mettre entre les mains de l'accusateur militaire, pour qu'il soit puni suivant les lois.

. . . .

(Extrait du registre de correspondance du général Sauria).

Le commandant amovible de Saverne, SAURIA, *au général en chef.*

23 brumaire, an II (14 novembre 1793).

Les craintes d'être attaqué sont dissipées, et l'affaire n'a été qu'une petite fusillade entre tirailleurs. Le général eut bien voulu profiter de la circonstance pour avancer, mais il s'en est tenu à tes ordres, et attendra, pour une attaque, le moment où l'on prendra des mesures générales. Il lui en a beaucoup coûté de ne pouvoir s'emparer de Bouxwiller, ce qu'il aurait peut-être pu faire après avoir placé quatre bataillons à la Petite-Pierre, qui auraient débouché dans cette partie, tandis qu'on l'eût attaqué de front. Mais ce qui est différé n'est pas perdu, et ce jour désiré par les soldats viendra peut-être dans peu, car ils sont impatients de se battre, et étaient très-contents ce matin d'être sous les armes depuis 5 heures, dans cette idée.

Les prisons de Saverne sont entièrement remplies, et la vermine ronge des braves militaires qui y sont presque oubliés, pour des fautes légères. Je pense qu'il serait intéressant pour la République, à laquelle on ôte des bras, et pour les militaires détenus, d'avoir ici une commission militaire provisoire.

(Extrait du registre de correspondance du général Sauria).



Le commandant amovible de Saverne, SAURIA, *au Représentant du peuple*, J.-B. LACOSTE.

23 nivôse, an II (13 janvier 1794).

. . . .

Parmi les héros de notre République, le citoyen Pequiniot, fusillier dans la 3e compagnie du 2e bataillon du Doubs, s'est distingué par sa bravoure et sa tranquillité stoïcienne à l'affaire du 22 octobre (vieux style). Une balle, lorsqu'il tirait sur l'ennemi, perça la crosse de son fusil et lui emporta un morceau de la joue. Le général Burcy le voyant blessé lui dit de se retirer, mais ce brave républicain dit que ce ne serait que lorsqu'il n'aurait plus de cartouches. Une deuxième balle perça son chapeau et une troisième lui faussa son fusil; ce fut alors qu'il se retira. J'avais dit au général Sauter qui commandait alors la division, de faire part de ce trait à la Convention, mais il l'a négligé, et ce n'est qu'en apprenant de nouveaux traits de bravoure de ce militaire, que j'ai su son nom par un officier de son régiment (car son bataillon étant passé dans l'armée de la Mozelle, je n'avais pu savoir son nom) qui m'a dit qu'à l'affaire de Limbach, il avait eu encore son fusil faussé, et que, malgré qu'une balle lui avait percé la main droite, il n'avait pas voulu quitter son corps, disant que ce ne serait rien. J'ai voulu attendre l'occasion de te voir pour t'en parler, mais, puisque hier soir, lorsque j'eus le plaisir de te voir, tu n'avais pas le temps de m'entendre, je te l'écris, persuadé que tu seras bien aise de connaître les qualités qui distinguent nos défenseurs.

(*Extrait du registre de correspondance du général Sauria*).

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

ÉTAT-MAJOR DE LA PLACE DE STRASBOURG.

Le 30 thermidor, l'an 2e de la République française, une et indivisible (18 août 1794).

Par ta lettre du jour, citoyen général, tu m'annonces que tu pourras bien fournir 71 hommes pour le service de cette place, mais qu'il t'est impossible de fournir les sous-officiers nécessaires.



Tu sais parfaitement que, sans ces derniers, on ne peut guère disposer d'une troupe, et qu'il n'existe aussi dans notre garnison aucun sous-officier de reste.

Je ne vois donc, par ces motifs, aucun autre moyen que de faire nommer des sous-officiers provisoires ou postiches pour pouvoir employer ces hommes.

Je t'invite à vouloir donner tes ordres en conséquence.

Je te prie de me répondre à ce sujet le plus promptement possible, vu la faiblesse de notre garnison.

Salut et fraternité. *L'Adjudant de la Place,*

Signé : SANSCULOTTEMANN.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général de Strasbourg, le 14 fructidor de l'an 2e de la République une et indivisible (1er septembre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à* SAURIA, *général de brigade, commandant la citadelle de Strasbourg.*

Il nous est impossible ici de faire le service, car il n'y a que la légion strasbourgeoise. Donne en conséquence des ordres au commandant de l'Isle-du-Rhin, de faire fournir par son cantonnement tous les bivouacs d'infanterie fournis par ladite légion, sauf à lui diminuer ses bivouacs. Il est impossible de faire autrement, à moins que le bataillon qui est à la citadelle puisse faire ce service ou une partie. Prends tes arrangements de manière que ce changement se fasse aujourd'hui, vu l'impossibilité de fournir un seul homme.

Salut et fraternité. Approuvé l'écriture ci-dessus.

Signé : DIÈCHE.

ARMÉE DU RHIN. — ÉTAT-MAJOR GÉNÉRAL.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

Au quartier général de Gundersblum, le 9 brumaire de l'an 3 de la République française une et indivisible (31 octobre 1794).

Le général de division, chef de l'état-major général, au citoyen SAURIA, *général de brigade, à Herlisheim.*

. . . .

Quoique 293 hommes du 17ᵉ bataillon de la Côte-d'Or se soient fait inscrire pour le service de la marine, ce n'est point une raison pour qu'ils soient tous extraits de ce corps ; en effet, le contingent de l'armée du Rhin ne sera que de 668 hommes, tirés avec autant de proportion qu'il sera possible, de tous les bataillons de réquisition ; ainsi, on peut regarder comme certain que le 17ᵉ de la Côte-d'Or n'aura pas à fournir pour sa part 293 hommes. D'ailleurs, mon cher, il faut se soumettre aux circonstances ; elles sont telles, qu'il est de toute impossibilité de renforcer dans ce moment-ci les divisions territoriales par des troupes de l'armée active. C'est ce que je marque aujourd'hui au général Dièche, en l'invitant de répartir les troupes de la division qui est à ses ordres, de manière à assurer une exacte surveillance sur toute l'étendue de la ligne dont le commandement lui est confié. Tu dois te concerter avec lui relativement à cet objet.

J'attends la décision des Représentants du peuple sur la pétition par laquelle tu demandes un cheval ; je la leur ai remise après l'avoir apostillée, et aussitôt qu'ils me l'auront fait repasser, je te l'enverrai.

. . . .

Salut fraternel.

Signé : BOURCIER.

Amour de la Patrie. — La Liberté ou la mort.

GAMSHEIM.

Rapport des 2e, 3e jours de brumaire, 3e année républicaine (24-25 octobre 1794).

Sur environ 1 heure du matin, la garde de l'ancienne redoute a aperçu trois barques chargées d'esclaves de l'Outre-Rhin, qui venaient sûrement dans l'intention de pouvoir surprendre la garde, pour commettre une lâcheté comme de coutume; mais la sentinelle, très-prudente, par un signal, a réuni sur-le-champ, auprès d'elle, une partie de la garde, a laissé sagement avancer ces esclaves, pour pouvoir leur faire ressentir de rechef de quoi sont capables des hommes libres. Du même instant, un feu républicain s'est fait sentir parmi eux, et qui à peine ne leur a laissé que le temps suffisant de se replier dans une île avoisinant leurs postes, où ils ont passé la nuit.

Le service extraordinaire a eu lieu cette nuit comme celles précédentes; les patrouilles ont été continuelles et les feux répétés ont duré toute la nuit.

Rien autre chose de nouveau.

J'attends avec impatience que tu m'annonces la nouvelle officielle de la prise de Coblentz, pour en faire part à tous nos braves compagnons d'armes.

Salut et fraternité.

Le Commandant,

Signé : Petit.

ORDRE DE LA BRIGADE.

Du 2 prairial, an 3e de la République française (31 mai 1795).

Par une fausse interprétation de l'ordre du 10, les commandants des postes sur la rive du Rhin ont permis que beaucoup d'habitants et volontaires les dépassassent.

Je leur rappelle donc qu'il n'y a rien eu de changé dans les con-

signes données précédemment, d'après les arrêtés des Représentants du peuple et les ordres des généraux; qu'en conséquence, les commandants des postes continueront à ne laisser passer en avant de leurs postes ni habitants, ni militaires, exceptés les militaires de service. Ils laisseront aborder, de la rive droite du Rhin sur celle-ci, les nacelles qui se présenteraient, après avoir préalablement pris les armes pour se mettre en état de défense, et dans le cas où ils se croiront inférieurs en nombre, ils s'opposeront à l'abordage des barques et nacelles, jusqu'à ce que, par le renfort des postes voisins, ils se trouveront en nombre supérieur. Ils se conformeront pour le surplus à l'ordre du 10, qui leur sera lu avec celui-ci, à la parade, pendant une décade entière.

Le Général de brigade,

Signé : SAURIA.

ARMÉE DES PYRÉNÉES OCCIDENTALES. — 2e DIVISION.

Elissondole, 22 brumaire, 3e année républicaine (13 novembre 1794).

Je viens de recevoir, mon ami, ta lettre du 1er brumaire. J'aurais bien désiré qu'elle m'annoncât la réception de celle que je t'ai écrite d'Ératzon, le 21 vendémiaire, dans laquelle je t'envoyais les pièces que tu m'avais demandées dans un temps; ignorant ta position présente, je te l'ai adressée à la citadelle de Strasbourg, mais je présume bien qu'elle te parviendra.

Votre armée continue donc ses succès. La nôtre ne va pas mal, et si tu connaissais le pays, la difficulté de l'habiter te ferait regarder comme très-difficile, ce qui n'est que l'ouvrage d'un moment. MM. les rois ne doivent pas rire : la République partout triomphante promène avec sérénité sur les terres esclaves le drapeau, emblême de la liberté. Ne craignent-ils rien de la contagion? Oh! oui, et bien sûrement oui. La partie insurgée de la Prusse commence la danse, tandis que les Allemands et les Espagnols croupissent dans un honteux esclavage. Il n'est réservé qu'à l'homme grand de s'élancer vers la liberté. Les Prussiens, je l'espère, deviendront nos frères et nos amis.

Songe que j'attends avec une grande impatience la réponse à ma lettre du 21 vendémiaire.

Bonjour, mon ami, et bonne santé.

Ton ami,

Signé : Clerget,

Au citoyen Sauria, *général de brigade à Hérillsheim (Strasbourg).*

Au quartier-général de Jockrin, le 14 prairial, an 3e de la République. — Ordre donné au quartier général à Worms, le 13 prairial. — Strasbourg, le 6 prairial, an 3e républicain (26 mai 1795).

Merlin (de Thionville), *Représentant du Peuple près l'armée du Rhin-et-Moselle, à la Convention nationale.*

Vengeance ! Vengeance ! Toute la rive gauche du Rhin, deux cent mille soldats de la Patrie répètent ce cri. Déjà la colonne sacrée de l'armée du Rhin-et-Mozelle est prête à marcher. J'étais à sa tête hier. Parlez, représentants ! Elle vole exterminer les ennemis de la République partout où ils se montreront. Nous n'avons pas versé notre sang en vain, nous n'aurons pas fait mordre la poussière aux satellites des tyrans ligués contre notre indépendance, pour revenir courber nos fronts glorieux sous la tyrannie du crime et la barbarie de la sottise !

Vengeance ! Vengeance ! C'est de Paris que nous l'attendons. C'est à Paris qui vient encore de se serrer autour de vous, c'est à Paris où le forfait s'est commis, à livrer les monstres ennemis de sa gloire à toute la sévérité des lois ; c'est à Paris à faire justice à la République des attentats commis dans son sein contre la République entière. Le sang d'un fidèle Représentant, d'un brave homme, a coulé ; des monstres ont porté sa tête en spectacle aux Espagnols qu'il a combattus et aux Autrichiens qu'il a forcés de rendre le fort de Manheim.

Malheureux ! Voilà donc le prix que vous réservez à notre courage, à la vertu ! Voilà donc les triomphes que vous préparez aux défenseurs de la liberté !

Eh bien, tremblez ! que la Convention parle et vous n'existerez plus !

Quoi ! c'est au moment où le tyran d'Allemagne montre enfin à découvert et ses vues ambitieuses contre les co-états qu'il veut subjuguer, que les vils suppôts de Robespierre, la horde immonde de plats royalistes et de misérables couverts de sang et de rapines, nous ramèneraient à l'esclavage par la guerre civile ! Non ! plutôt mille fois périr en les entrainant dans la tombe ! Représentants, marchez d'un pas ferme vers votre but. La paix, c'est celle qui recrée les finances ; c'est sous son olivier que l'on fait la Constitution ; elle appelle le commerce ; elle favorise l'agriculture ; elle ramène l'abondance et le bonheur fondés sur la Liberté et l'Égalité consacrées dans un Code de peu de lois, mais justes, simples et respectées. L'armée toute entière admire votre courage, fait des vœux pour vous, et, je le répète, elle brûle de se venger et de vous défendre.

Quant à moi, mon zèle et mes principes vous sont connus. Ma vie est à la République ; je me crois trop heureux de la perdre en combattant pour elle et pour la Convention nationale !

Signés : Merlin et Rivaud.

(A suivre).

SÉANCE GÉNÉRALE DU 18 JUILLET 1878.

Présidence de M. le Dr Bousson.

La séance est ouverte à deux heures, dans une des salles de l'Hôtel-de-Ville.

Le compte-rendu de la séance précédente est lu et adopté sans observations.

Correspondance. — M. Castan, correspondant de l'Institut, secrétaire de la Société d'émulation du Doubs, demande, au nom de cette Société, de vouloir bien faire traduire deux pages de l'Évangile de Saint-Luc (Enfant prodigue) en patois de Poligny, Arbois, Montbarrey, Champagnole et Villers-Farlay.

Ce travail devra servir à une étude que fait la Société d'émulation du Doubs sur le patois franc-comtois. M. Baille est prié de vouloir bien répondre à cette demande.

La Société des sciences et arts de Vitry-le-François nous adresse le programme des sujets mis au Concours pour l'année 1878.



M. Chauvin, ancien instituteur à Molpré, demande une récompense pour une croix sculptée par ses soins sur le territoire de son village. Renvoyé à la commission des Arts.

M. le Dr Bousson donne quelques détails sur le fonctionnement de l'Ecole de fromagerie; l'ensemble de ses observations sera l'objet d'un rapport qui sera inséré au Bulletin.

Il est donné lecture d'une revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget, d'Arbois.

Sont nommés membres correspondants : MM. Morel, propriétaire à Mantry, et Auguste Paillard, agriculteur à Besain, présentés par M. Bousson.

La séance est levée à trois heures.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Tout le monde sait dans notre pays, qu'en été, pendant les grandes chaleurs, et en hiver, pendant les grands froids, le barattage est beaucoup plus difficile que par une température plus douce. Aussi, avons-nous donné une attention et des soins tout particuliers à la fabrication de notre beurre pendant la seconde quinzaine de juillet et le courant du mois d'août.

Une première chose que nous avons bien constatée, c'est que, pendant les grandes chaleurs, la crême monte beaucoup plus difficilement et en moins grande quantité sur le lait, même dans une laiterie où le thermomètre n'a varié que de 2 degrés centigrades, et de 16 degrés où il était invariablement fixé depuis longtemps, n'est monté qu'à 18 degrés, et qu'après 10 à 11 heures de repos, le lait ne se couvrait que d'une couche de crême très-légère. J'espère avoir trouvé le moyen de diminuer les variations de température dans notrs laiterie; obtiendrons-nous ainsi une couche de crême plus épaisse? J'ose l'espérer, mais non l'affirmer.

Non-seulement le barattage est plus difficile pendant les grandes chaleurs, mais un autre inconvénient à signaler à cette époque, c'est que la crême se renfle à tel point pendant le barattage, qu'on ne pourrait quelquefois terminer cette opération sans retirer de la baratte

une certaine quantité de crême, surtout avec une baratte tournante comme la nôtre et qui n'a pas d'agitateur. Cette baratte trop remplie ne battrait plus la crême. Il paraît que ce renflement, qui commence ordinairement à se produire en juillet, se prolonge jusqu'à la fin de novembre, ou plutôt jusqu'à ce qu'on apporte à la fruitière du lait de vache fraîchement vêlée, qui le fait cesser. C'est une question que nous éluciderons.

Jusqu'à la fin de juin et même pendant les premiers jours de juillet, le phénomène du renflement de la crême est très-peu sensible. C'est pour cela que dans notre baratte, dont la capacité est de 80 litr., nous avions jusqu'alors, et à plusieurs reprises, baratté facilement 50 litres de crême; mais pendant les grandes chaleurs que nous avons subies, du 21 au 25 juillet, nous avons dû, pour la première fois, retirer de la crême de la baratte.

Que doit-on faire de la crême ainsi retirée? L'opération est très-avancée lorsque la crême a acquis un pareil renflement. Le 21 août, à 10 heures 45 minutes, nous avons commencé un barattage de 45 litres; à 11 heures 30 minutes, nous avons reconnu que notre opération n'avançait plus; la baratte étant trop pleine, par suite du renflement de la crême, nous en avons retiré environ 10 lit., puis nous avons continué à baratter; 6 minutes ont suffi pour déterminer le commencement de la séparation du beurre. Alors le gonflement ayant disparu complètement, nous avons pu réintroduire la crême dans la baratte et continuer à baratter. A 11 heures 45 minutes, notre opération était terminée.

Si ce renflement de la crême se produit jusqu'à la fin de novembre, on ne pourrait en attribuer la cause uniquement à la chaleur. Serait-elle déterminée par la plus grande abondance de beurre contenue, à cette époque, dans la même quantité de crême, qui empêcherait le dégagement du gaz? Assurons-nous d'abord de l'exactitude du fait, sauf à en chercher ensuite l'explication.

Une conclusion à tirer de cette observation, c'est que pendant les mois où ce renflement se produit, le volume de la crême à baratter doit tout au plus atteindre la moitié de la capacité de la baratte, mais ne doit jamais la dépasser.

Je viens de dire qu'en juillet et août la crême contient plus de beurre que celle des mois précédents; nous verrons plus tard que cette richesse en beurre de notre crême augmente encore en septembre, octobre et novembre.

Pendant les 20 derniers jours de juin, nous avons baratté 792 litres de crême, qui ont produit 263 kilog. de beurre, c'est-à-dire 1 kilog. avec 3 litres de crême et une fraction très-minime ; en juillet, avec 981 litres, nous avons obtenu 332 kilog. 500 grammes de beurre, ou 1 kilog. avec 2 litres 95 centilitres. En août, 797 litres ont produit 284 kilog., ou 1 kilog. avec 2 litres 80 centilitres.

J'avais donc calculé juste dans une étude faite sur cette question, il y a quelques années, en fixant à 3 litres la moyenne de crême nécessaire dans notre pays pour obtenir 1 kilog. de beurre.

Il était utile de savoir aussi à quoi s'en tenir sur la perte qui pourrait résulter du barattage de la crême fraiche. Le 16 août, nous avons baratté 20 litres de crême au moment même où on venait de la recueillir. 20 minutes ont suffi pour en obtenir le beurre. J'avoue que je comptais sur 7 kilog., mais en goûtant le lait de beurre, nous lui avons trouvé un goût tellement semblable à celui de la crême, que j'ai commencé à soupçonner une sérieuse diminution dans le rendement du beurre. En effet, au lieu de 7 kilog., nous n'en avons obtenu que 5 kilog. 500 gr., avec perte d'un cinquième environ, c'est-à-dire avec une diminution de 1 kilog. 500 grammes au moins. On ne devrait pas répéter de pareilles opérations, surtout lorsqu'on opère sur le bien d'autrui, mais comme nous tenons compte à la Société des pertes que nos essais pourraient lui faire éprouver, nous ferons une nouvelle expérience, sauf à donner une nouvelle indemnité, s'il y a lieu. Ne pourrait-on pas attribuer une partie de cette diminution du rendement à la grande promptitude avec laquelle ce barattage a été effectué ? Nous ne pouvons rester dans le doute à cet égard, et bientôt nous renouvellerons notre expérience. Le lendemain, comme je l'avais demandé, on a baratté le lait de beurre, mais inutilement.

Quelques jours après le 21 août, à 10 heures 45 minutes du matin, nous avons commencé le barattage de 45 litres de crême, dont 23 litres avaient été recueillis le jour même, vers 5 heures du matin. Ces 23 litres avaient donc moins de 6 heures, et 22 litres levés la veille, à 4 heures du soir, c'est-à-dire depuis 18 heures ; c'était ce que nous avions de plus frais en fait de crême : ces 45 litres ont produit 16 kilog. de beurre. Un rendement aussi considérable, 2 lit. 81 centilitres pour 1 kilog. de beurre, ne laisse rien à désirer. On a effectué ce barattage en 1 heure.

De ces faits, je conclus qu'il est bon de laisser quelques heures

de repos à la crême avant de la baratter. Mais comme le beurre est d'autant plus fin que la crême qui l'a produit était plus fraîche, nous l'avons constaté sur nos 5 kilog. 500, qui était du beurre exceptionnellement bon; on a le plus grand tort de laisser vieillir la crême pendant quatre, cinq, six jours et quelquefois plus, dans l'espoir d'un rendement plus considérable qu'on n'obtiendra pas. Ce qu'on retire de plus clair de cette conduite inqualifiable, c'est l'absorption d'une plus ou moins grande quantité de miasmes absorbés par cette crême logée, on ne sait comment, dans l'habitation du cultivateur, où elle s'altère de manière à ne donner qu'un beurre très-commun, qui ne peut être ni fin, ni frais. Il faudrait au contraire baratter la crême levée depuis quelques heures, douze heures au plus, puis conserver le beurre dans de l'eau très-fraîche, qu'on renouvelle au moins soir et matin jusqu'au moment du départ pour le marché.

J'ai de nouveau cherché à fixer exactement la température la plus convenable à donner à la crême pour la baratter. La détermination de ce point est d'une grande importance pratique, car il est certain qu'un barattage trop prolongé fait perdre au beurre de son poids, de sa finesse et de sa consistance. Je crois qu'on peut en dire autant de celui qu'on obtient en trop peu de temps, dont une partie reste probablement dans le lait de beurre. Qu'on ne vienne donc pas nous vanter les barattes faisant le beurre en quelques minutes, ce seul fait les rendrait imparfaites pour nous. Le temps le plus convenable à employer pour baratter 35 à 40 ou 50 litres de crême, me paraît être de 30 à 45 minutes, à la température de 19 degrés centigrades, qui est certainement la meilleure. Mais il faudrait baratter dans une atmosphère se rapprochant, autant que possible, des 19 degrés donnés à la crême. Dans notre laiterie, dont la température a été le plus souvent à 16 degrés, on obtiendrait le beurre plus lentement qu'à une température approchant de 20 degrés. On peut abaisser de 1 à 2 degrés la température de la crême par les temps de grande chaleur. Ainsi, le 14 août, par un temps nuageux, avec une température extérieure de 25 degrés, nous avons baratté 35 litres de crême à 18 degrés, en 40 minutes, et 38 litres à 17 degrés, en 50 minutes; à 19 degrés, le barattage de 39 litres s'est fait en 30 minutes, temps que je crois préférable. Pendant le barattage, la température s'élève de 1 à 2 degrés, et après l'opération, le contenu de la baratte s'élève de 20 à 21 degrés. A cette température, le beurre conserve son arôme et son bel aspect. Le 24 août, nous avons baratté pen-

dant deux heures pour obtenir du bourre à 17 degrés centigrades.

Dr Bousson,

Directeur de l'école de fromagerie de Champvaux.

LES LARVES DES SARMENTS DE VIGNE

RAPPORT

ADRESSÉ A M. LE PRÉSIDENT DE LA COMMISSION PERMANENTE DE LA SECTION DE VITICULTURE

par M. Maurice GIRARD.

J'ai examiné les sarments de vigne qui m'ont été envoyés par la commission de viticulture. Leur intérieur, évidé par ablation de la moëlle, est occupé par des larves d'un blanc jaunâtre, dont certaines étaient encore vivantes. Ces larves, privées de pattes, sont du nombre de celles qu'on appelle vulgairement pour cette raison des *vers*. Elles appartiennent à des Hyménoptères.

Les femelles de certains genres de cet ordre percent les branches sèches d'un grand nombre de végétaux, tels que ronce, sureau, vigne, rosier ou églantier, roseau, etc., dont l'intérieur est facilement friable sous l'action de leurs mandibules, soit sur de la moëlle, soit sur un tissu peu résistant. Les œufs sont ensuite pondus de place en place dans le canal creusé, et de petites logettes sont séparées par des tampons de sciure agglutinée. Les larves parvenues à toute leur croissance s'enveloppent ordinairement de cocons où elles deviennent nymphes, et parfois ces coques sont sécrétées à l'avance par la mère.

Dans les tiges de vignes soumises à mon examen, ces cocons, de figure oblongue et ayant leur grand diamètre selon l'axe de la tige, sont formés d'une mince pellicule façonnée par la larve ou la mère avec une bave durcie et ont l'aspect d'une longue capsule de parchemin translucide laissant voir la larve à l'intérieur. Tantôt ces larves des Hyménoptères qui nidifient dans les tiges sèches se nourrissent d'une pâtée de miel et de pollen déposée par la mère, ce qui est le cas des Osmies et des Prosopis parmi les Apiens, tantôt, pour les Odynères et les Fouisseurs, sont alimentées au moyen d'insectes ou autres arti-

culés anesthésiés par le venin de la mère et offrant à ses larves une proie sans défense, mais toujours fraiche. Ce sont des petites araignées, des mouches ou des punaises d'arbre à l'état de larves, des chenilles, des pucerons, etc. Les choses se passent ainsi pour les genres *Pemphredon*, *Cemomus*, *Tripoxylon*, *Psen*, *etc*.

Les larves des sarments de vigne remis à la commission de viticulture sont très-probablement du groupe des Fouisseurs. Les tiges qui avaient été déjà fendues et examinées et dont la plus grande partie de la poussière interne était tombée, ne contenaient plus les débris de la pâture des larves qu'elles devaient renfermer à l'origine; cependant, l'une d'elles présentait des débris noirs et brillants de segment chitineux et dur d'un insecte adulte, probablement d'un Hyménoptère ou d'un Coléoptère ayant servi de proie. Je cherche à élever les quelques larves encore vivantes, afin de déterminer l'espèce par l'éclosion de l'adulte, car les larves très-dégradées des Hyménoptères porte-aiguillons ne peuvent être distinguées d'une manière spécifique, surtout avec les connaissances peu avancées de la science à leur égard.

Il n'y a dans tout cela qu'un intérêt entomologique; ce qui importe à la commission, c'est qu'on peut affirmer *en toute certitude* que ces Hyménoptères des tiges sèches sont *sans aucun danger*. Les vignerons sont tellement éprouvés par le fait des insectes que leurs inquiétudes se comprennent; on peut dire que toute bestiole qu'ils voient sur les sarments et surtout dans leur intérieur leur semble un nouvel ennemi. Notre collègue, M. Lichtenstein, de Montpellier, dans un intéressant article intitulé les *Insectes des sarments de vigne*, publié dans le *Messager du Midi* (N° du 11 décembre 1877), a déjà signalé cette crainte sans fondement des viticulteurs, qui trouvent à l'intérieur des sarments des vers paraissant les ronger, apparence tout-à-fait trompeuse. Les Hyménoptères ne creusent que des sarments morts ou mourants, car l'instinct leur apprend que des sarments sains, dans une plante aussi riche en sève que la vigne, outre leur dureté s'opposant à la perforation, pourraient amener la mort des jeunes larves étouffées dans leur galerie par la sève du printemps. Il est bon de porter des faits de ce genre à la connaissance de tous les agriculteurs, car beaucoup d'arbres et d'arbustes, autres que la vigne, présentent de pareilles perforations de leurs tiges, complètement accidentelles et inoffensives, bien qu'elles soient remplies de larves. C'est à un examen scientifique qu'il appartient de décider si on a devant soi des larves d'Hyménoptères porte-aiguillons, qui sont sans danger, ou des larves lignivores et nuisibles

de Coléoptères, d'Hyménoptères du groupe des Siriciens, de Lépidoptères des genres *Cossus*, *Hepialus*, *Sesia*, *etc.*

(*Bulletin de la Société des Agriculteurs de France*).

Note additionnelle.—Ainsi que le prévoyait l'auteur, ces sarments étaient habités par un Hyménoptère fouisseur. Il y a eu éclosion de plusieurs sujets du *Pemphredon* ou *Cemonus unicolor*, Panzer ou *Lugubris Fabricius*, petit Hyménoptère entièrement d'un noir brillant.

LE TYPHUS DES VOLAILLES (1)

Lorsque les êtres animés, fut-ce même l'homme, sont agglomérés en grand nombre sur ou dans un espace limité, et sont forcés d'y stationner, il ne tarde pas à se développer parmi eux des maladies d'un cachet particulier dont la stupeur et l'altération du sang sont les deux principaux caractères, d'où le nom de *typhus*, qui vient du mot grec tuphos (c'est-à-dire stupeur). C'est ainsi que chez l'homme on voit apparaître le *typhus des camps*, le *typhus des prisons*, la *fièvre typhoïde des casernes*, etc., dans les grandes agglomérations de troupes ou d'hommes dans les camps, les prisons, les casernes, etc. Chez les chevaux, on voit aussi une affection typhoïde dans les administrations qui emploient un nombre considérable de ces animaux, comme l'armée, les compagnies d'omnibus des villes importantes, etc., où on les voit réunis quelquefois au nombre de 80 à 100 dans une même écurie. Enfin dans les basses-cours très-populeuses, une maladie analogue y fait souvent de grands ravages.

Quant la maladie en question a une marche très-rapide, qu'elle est très-meurtrière et qu'en deux ou trois jours au plus, quelquefois en quelques heures, elle enlève le malade, c'est le typhus; quand, au contraire, on compte ses phases par semaine, c'est la fièvre typhoïde.

Comme cette maladie est rapide chez les volailles, nous n'aurons donc qu'un *typhus des volailles;* seulement, la maladie peut rester localisée dans certaines basses-cours et ne peut s'étendre au dehors : c'est alors le *typhus enzootique* ou *local,* ou la *simple septicémie* ; ou bien, le typhus des volailles envahit tout l'arrondissement, le département ou même la contrée, c'est alors le *typhus épizootique* que l'on a même appelé bien à tort, selon nous, le *choléra des poules*. Nous allons com-

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1870, 1873 et 1876.

mencer par décrire la première forme qui est la plus bénigne; nous passerons ensuite à la seconde qui n'en diffère, nous le répétons, que par le plus grand nombre de sujets qu'elle atteint et par son extension rapide dans un grand nombre de localités à la fois.

A. *Typhus local* ou *Septicémie des volailles.*

Lorsque la septicémie apparaît dans une basse-cour, les symptômes que présentent les volailles qui en sont atteintes sont les suivants :

Perte de l'appétit, soif, diarrhée, faiblesse, titubation, et enfin, affaissement et cyanose de la crête.

La perte de l'appétit n'est pas absolue, surtout au début, où l'on ne remarque souvent qu'une légère diminution; on voit même souvent les oiseaux manger jusqu'au dernier moment.

La soif est ordinairement vive.

La diarrhée est très-fréquente : elle est tantôt verte et tantôt jaune, et alors les plumes du pourtour de l'anus sont maculées.

La faiblesse se manifeste par une fatigue générale : les animaux atteints faiblissent sur leurs jambes et ont de la tendance à rester au repos, le ventre touchant le sol et les plumes hérissées; s'ils se lèvent pour se livrer à la marche, celle-ci devient vacillante et ils s'en vont en titubant, comme pris d'ivresse alcoolique.

La chaleur interne doit être diminuée, car les oiseaux recherchent le soleil.

L'affaissement et la cyanose de la crête, c'est-à-dire sa coloration bleue-noirâtre, est un des derniers symptômes, ce sont des signes d'asphyxie qui indiquent la fin prochaine.

Quand la maladie se termine mal, ce qui arrive fréquemment, elle ne dure en général que trois ou quatre jours, quelquefois beaucoup moins, souvent quelques heures à peine. Dans le petit nombre de cas où la guérison est obtenue, les bêtes atteintes sont très-longues à se remettre.

Autopsie. — Lorsqu'on ouvre une bête morte de septicémie, la première chose qui frappe le plus, c'est le foie, qui est toujours énorme, souvent doublé et même triplé de volume, très-friable et de couleur noir-brunâtre. La vésicule du fiel est toujours très-gonflée, distendue ainsi que la rate.

L'intestin est souvent congestionné, couvert d'arborisations très-visibles et contenant soit des matières vertes liquides, soit même quelquefois des matières sanguinolentes. Les cœcums participent rarement

à l'inflammation, ou plutôt à la congestion due à la réplétion des seaux par un sang malade et noir.

Les poumons sont le plus souvent imbibés d'un sang noir et liquide.

Le cœur présente, ordinairement, dans ses cavités, un caillot noir, très-foncé, qui s'aperçoit à travers les tissus minces des oreillettes qu'il distend. Quand l'asphyxie a été rapide, ce caillot du cœur est mélangé de fibrine. Dans tous les cas les caillots du cœur, qui sont très-consistants, envoient des prolongements dans tous les gros vaisseaux.

La chair est tantôt d'un blanc-rosé normal, tantôt d'une couleur rouge-noir, comme dans l'asphyxie.

Espèces atteintes. — La septicémie atteint particulièrement les espèces de volailles exotiques, plus ou moins acclimatées, comme les Bramapootra, les Cochinchinoises, les bêtes croisées, et respecte beaucoup mieux les espèces indigènes et surtout les bêtes rustiques et très-communes.

Les Dindons en sont assez souvent atteints.

Les Pigeons, rarement, ainsi que les Oies.

Les Canards le sont quelquefois, dans certaines circonstances dont nous parlerons ci-après, au paragraphe des causes.

Enfin, les petits oiseaux de volière, surtout d'origine exotique, et les Perruches, particulièrement les Ondulées, en sont fréquemment victimes.

Causes. — La cause de la septicémie réside essentiellement dans l'absorption d'un principe septique qui est introduit dans le sang et qui l'empoisonne.

Le principal septique est toujours produit par des matières animales, ou des produits de déjections animales en putréfaction, et sa voie d'introduction est principalement le canal digestif.

Bien que les Gallinacées soient naturellement granivores, à l'occasion ils sont insectivores et même carnivores; mais ils n'absorbent pas impunément des matières décomposées, putrides, soit intentionnellement, soit malgré eux, lorsque ces matières salissent les graines ou autres matières alimentaires qu'on leur livre.

Les éleveurs de volailles font souvent développer les larves de mouches, des *asticots*, dans du sang putréfié, pour en nourrir leurs élèves; les larves sont un aliment excellent, mais il n'en est pas de même du sang décomposé, et si l'on n'a pas soin d'isoler l'un des autres, on s'expose à voir sa basse-cour ravagée par la septicémie.

Dans le midi, on donne aux poulets d'engraissement les chrysalides étouffées, provenant des cocons de vers à soie, dévidés. Cette alimentation qui, dans tous les cas, donne un goût détestable à la chair du poulet, expose souvent ceux-ci, quand elle est en fermentation putride, à la septicémie.

Les canards, qui n'ont qu'une mare étroite où l'eau est stagnante et promptement altérée par leurs déjections, surtout en été, sont aussi, en buvant de cette eau, exposés à la septicémie.

Enfin, les petits oiseaux contractent cette maladie, surtout dans les volières où l'eau de boisson n'est pas assez fréquemment renouvelée, non plus que le sol même des volières où l'on a laissé s'accumuler les déjections des oiseaux, matières qui entrent facilement en fermentation.

L'accumulation d'un grand nombre d'oiseaux dans un espace restreint amenant une augmentation rapide de toutes les matières d'une facile décomposition, rendant difficile l'entretien de la propreté, aussi bien du local que des oiseaux eux-mêmes, est une cause des plus actives du développement de la septicémie; d'autant plus que, respirant tous des émanations putrides, leur sang s'altère à la fois par la respiration et par la digestion.

Enfin, les volatiles malades deviennent eux-mêmes un foyer d'infection pour les autres et contribuent à l'extension de l'affection.

Traitement. — La septicémie étant généralement une maladie très-prompte dans ses effets, il faut surtout chercher à en arrêter le développement et préserver les bêtes encore saines.

Pour cela, on isolera immédiatement celles-ci, en les mettant dans un endroit sain, aéré, et en leur fournissant une nourriture de choix et une boisson très-pure, dans laquelle on fera dissoudre 10 à 20 centigrammes d'hyposulfite de soude par tête de volaille; cette substance étant un excellent antiseptique, détruira le germe de l'affection chez les bêtes qui pourraient l'avoir. On arrosera aussi les aliments de gros vin.

Quant à la basse-cour contaminée, plutôt que de traiter les bêtes malades, on fera bien de les sacrifier, d'autant plus que la consommation de leur chair n'offre aucun danger pour l'homme. Puis, après avoir nettoyé à fond le local et avoir enlevé toutes les matières susceptibles d'altération, on désinfectera sol, perchoirs et parois, au chlorure de chaux, en arrosant à grande eau avec une dissolution concentrée de cette substance. On blanchira ensuite les murailles à la chaux et on ne réintroduira, dans le susdit local, des volailles saines, qu'après avoir

laissé passer un laps de temps suffisant, trois semaines à un mois, au moins, pour ne plus craindre le retour de la maladie.

Tout ce que nous venons de dire s'applique aux volières et même aux mares que l'on aurait reconnues fatales à la santé des canards, après les avoir vidées exactement de leur contenu.

Enfin, éviter l'agglomération de grandes troupes d'oiseaux dans un local trop étroit, et leur procurer le plus possible d'air, d'espace, de lumière, de propreté, d'espace surtout, afin qu'ils puissent prendre un exercice qui est indispensable à tout être animé.

(*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*).

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Utilité de l'Ampélographie synonimique. — La *Mondeuse* est incontestablement un plant qui a eu son point de départ en Savoie; il est répandu aujourd'hui un peu partout; cependant il ne porte à peu près nulle part son nom primitif : mais comme ce plant de tardive maturité est rarement agréable à manger, comme il conserve à l'état de fruit et même transformé en vin, une âpreté caractéristique, on lui a donné une foule de dénominations qui reproduisent, comme les noms de *savoyet, savoyand, savoyanche, savouet, savoyard,* son pays d'origine, ou encore celui de *vache,* qui indique sa tardive maturité, ou celui de *maldoux,* qui caractérise sa saveur..... La plupart des plants très-répandus se trouvent dans ces conditions.

On voit, par cet exemple, l'importance des services que l'ampélographie synonimique peut rendre à la viticulture; car ce sont les expositions de raisins de Chambéry, de Grenoble, de Lyon, de Bourg, de Poligny et de quelques autres localités qui ont permis aux Commissions ampélographiques réunies dans ces localités de reconnaître et de rendre son vrai nom à la *Mondeuse,* cépage connu sous cinquante dénominations erronées. (P. Tochon, *Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, n° 9, 1878).

La Longévité en Algérie. — Dans une brochure offerte à la Société, notre Secrétaire-Général honoraire, M. le Dr E.-L. Bertherand, donne une statistique intéressante de la longévité en Algérie.

Après avoir, depuis 1864 jusqu'au 1er juillet 1877, pris note de tous les décès à partir de 80 ans, enregistrés par les principaux journaux de l'Algérie, et surtout dans la statistique mortuaire de la ville d'Alger, il a obtenu un total de 1,390 décès d'individus âgés de 80 à 118 ans. Dans ce chiffre, la ville d'Alger entre à elle seule pour 1,330 cas.

Les centenaires sont au nombre de 162.

En ce qui concerne le sexe, les 1,300 décès se rapportent à 531 hommes et 859 femmes, ce qui confirme les conclusions de toutes les statistiques mortuaires, à savoir que les femmes fournissent le plus d'exemple de longévité. Ce fait est surtout sensible chez les centenaires : 50 hommes et 112 femmes.

Enfin, au point de vue de la nationalité, on compte, à partir de 100 ans :

4 Français ; 3 hommes et 1 femme.
2 Maltais : 1 homme et 1 femme.
2 Italiens : 2 hommes.
11 Espagnols : 3 hommes et 8 femmes.
22 Israélites : 9 hommes et 13 femmes.
121 Musulmans : 33 hommes et 88 femmes.

Le Versadi. — Dans les Charentes et dans l'Allier, on propage la vigne par un procédé qui a été essayé à Jurançon, où il a parfaitement réussi. Ce mode de repeuplement se nomme le *versadi*.

Le versadi est un sarment attaché au cep, que l'on plante par sa tête renversée au point où il doit prendre racine. On taille ce sarment au-dessus de l'œil supérieur et on l'enfonce à 20 centimètres dans un trou pratiqué à la barre ou autrement; on tasse la terre autour des bourgeons enterrés; on laisse deux yeux au-dessus de terre, en ayant soin d'ébourgeonner tous les autres placés le long du sarment jusqu'au cep.

Le versadi doit se faire au mois de mars, quand les bourgeons sont encore endormis. Dès l'année même, la vigne est formée et donne une petite récolte. L'année suivante, le versadi est séparé de la souche-mère; on le coupe au-dessus des yeux conservés et l'on a les deux sarments sortis de ces yeux, sur lesquels on assied la taille qu'on veut appliquer, selon l'espèce de cépage, sa vigueur et la nature du sol.

Comme on le voit, dans le provignage ordinaire, on fait sortir de terre les deux bourgeons terminaux; dans le versadi, ce sont ces deux mêmes bourgeons qui sont les premiers enterrés et qui doivent émettre des racines.

Le versadi est très-usité dans l'Aunis, où on le préfère, pour la création des jeunes vignobles, à tous les plants enracinés. On prétend que ce mode de production donne des cépages plus hâtifs et surtout plus fertiles. *(Cultivateur de la région lyonnaise).*

Le choix des bonnes graines. — M. Roujou, professeur de botanique à la Faculté de Clermont-Ferrand, a remarqué que la qualité des graines dépend de la place qu'elles occupent dans leur groupe, épi, panicule, thyrse, capsule, etc. Ainsi, dans les composées, telles que le soleil ou tournesol, il a constaté que les graines du milieu donnent des plantes chétives, tandis que les graines de la circonférence donnent des plantes plus vigoureuses. Dans les graminées, les meilleures graines sont au milieu des épis et les moins bonnes aux extrémités. Il a remarqué aussi que les graines du milieu, dans les composées, sont tellement serrées qu'elles ne peuvent profiter de l'action de l'air, et c'est à cette cause qu'il attribue leur faible qualité. Cette remarque a de l'analogie avec celle que fit M. Le Bian sur les panais, lorsqu'il chercha à découvrir pourquoi les bonnes graines de cette ombellifère étaient si difficiles à obtenir. M. Le Bian crut que la cause pourrait être dans leur trop grand nombre et dans leur trop forte accumulation. Dès lors, il diminua ce nombre en éclaircissant les ombelles des porte-graines. Les graines ainsi éclaircies, mieux aérées et mieux nourries, ont été excellentes pour la reproduction. M. Le Bian a pu offrir à ses confrères de ces graines améliorées, il a eu soin aussi de recommander sa méthode d'éclaircie pour obtenir les graines de bonne qualité.

De ces remarques, évidemment, on peut tirer une conclusion générale très-utile, à savoir que, pour obtenir de bonnes graines, il est nécessaire de faire en sorte que ces graines ne soient pas trop pressées et exposées à manquer d'air, et que c'est une pratique utile de corriger cette vicieuse disposition des porte-graines, toutes les fois qu'on le peut, comme l'ont fait M. Roujou sur le tournesol, et M. Le Bian sur les panais. *(Gazette des Campagnes).*

Influence de la tonte des bœufs sur l'engraissement. — M. de Wolswarth ayant mis 82 bœufs à l'engrais, en fit tondre 12, afin de déterminer l'influence qu'exercerait cette opération sur leur engraissement.

Voici les résultats obtenus :

	Bœufs tondus.	Bœufs non tondus.
Poids moyen un jour après la tonte	672 k. 5	640 k.
Augmentation de poids par tête et par jour, du 24 janvier au 27 février,	0 72	1 09
Augmentation de poids par tête et par jour, du 24 janvier au 28 mars,	0 80	0 93

Avant la tonte, l'accroissement de poids moyen journalier était de 0 k. 7 par bœuf de chaque catégorie; on pesait toujours les animaux après les avoir fait jeûner durant dix-huit heures. On peut conclure de ces nombres que la tonte n'est pas favorable pour les bœufs à l'engrais, surtout si on ne considère que les pesées faites dans le premier mois de l'engraissement comparatif. *(Archives vétérinaires).*

Plantons des Noyers. — (1) Dans *le Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, du 3 mars 1878, M. F. Reynaud, horticulteur à Gap, regrette la disparition des noyers. Elle est due à la valeur du bois de ces arbres et à l'incurie des propriétaires qui négligent de remplacer ceux qu'ils ont abattus; et aux mécomptes qu'entraine la plantation presque exclusive du noyer commun, à végétation hâtive et dont les récoltes sont trop souvent détruites par les gelées tardives du printemps.

Cependant, depuis près de deux siècles, le département de l'Isère fournit des variétés de noyer à végétation tardive qui ne commençant à pousser que dans le mois de mai, échappent par ce fait aux gelées du prinptemps : avantage qui fait plus que de doubler leurs produits.

On trouve, en outre, dans ce même département, à Tullins, notamment, des noix qui se vendent à un prix très-avantageux, comme noix de dessert, de 15 à 20 fr. l'hectolitre et même au-delà. Aussi, dans plusieurs communes des environs de Tullins, le noyer forme la base des cultures, et ses produits sont exportés dans le monde entier.

Malheureusement, la culture de ces variétés offre quelques difficultés; elles ne se reproduisent pas toujours par le semis, et lorsqu'on veut les propager identiquement, il faut avoir recours à la greffe, laquelle offre de sérieuses difficultés.

Les avantages qu'offre la culture du noyer à végétation tardive sont considérables.

Il existe, sur la commune de Gap, au hameau de Charance, dans une propriété appartenant à M. de Bellegarde, un noyer dont les dimensions sont peu communes. Le tronc de cet arbre mesure 9 mètres

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1861, 1862, 1872, 1874.

il couvre une superficie d'environ 600 mètres carrés.

Le terrain où il a été planté n'a qu'une valeur approximative de 1400 fr. l'hectare, laquelle se loue environ 35 fr. L'espace qu'il occupe représente donc en chiffres ronds une valeur annuelle de 2 fr.

Dans les années d'abondance, c'est-à-dire lorsque les noyers ne gèlent pas, cet arbre rapporte environ dix hectolitres de noix qui, à 7 fr. 50 l'hectolitre, montent à 75 fr.; et notons bien qu'ici les frais de culture se réduisent à récolter les noix.

Si, au lieu d'un noyer ordinaire, on avait planté là une variété à végétation tardive donnant régulièrement des récoltes, le produit annuel serait de 75 francs, sans compter la plus value qu'auraient pu avoir les noix. Et enfin, si l'arbre en question avait été greffé avec une des belles variétés qu'on vend comme fruit de dessert, qui valent plus du double des noix ordinaires, le produit annuel serait de 150 à 180 fr., et le rendement des 600 mètres carrés occupés par le noyer égalerait le produit de plus de 4 hectares.

On a tort de reprocher au noyer de croître trop lentement. Cet arbre met, il est vrai, un temps relativement long pour acquérir tout son développement; mais il croît aussi vite que n'importe quel arbre fruitier, faisant, lorsqu'il est planté dans un terrain favorable, des pousses annuelles d'un mètre et plus.

Extinction de la Mendicité. — Le grand fléau des campagnes et surtout des villes, c'est la mendicité. Le moyen de le combattre, ce serait de rendre les communes responsables de leurs mendiants. Une loi qui imposerait aux municipalités l'obligation de fournir soit du travail, soit des moyens d'existence aux pauvres appartenant à la commune, acheminerait à ce résultat auquel la Suisse est parvenue.

Sans offrir comme un modèle parfait l'organisation helvétique de l'assistance, la Réunion départementale du Var croit devoir la recommander.

(Bulletin de la Société des Agriculteurs de France)

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.



AVIS

À NOS MEMBRES TITULAIRES, CORRESPONDANTS ET ABONNÉS.

Notre Concours du 9 septembre dernier nous ayant occasionné des dépenses assez considérables, nous les prions instamment de vouloir bien nous envoyer, *sans retard,* en un mandat sur la poste ou en timbres-poste, le montant de leur cotisation ou abonnement pour l'année 1878, et antérieurement, s'il y a lieu (6 fr. pour les titulaires et 5 fr. pour les autres, plus 2 fr. pour ceux qui n'ont pas encore acquitté leur droit de diplôme).

Il sera fait traite sur ceux des membres qui, au 25 novembre, n'auront pas acquitté ce qu'ils doivent. Ils sont priés de lui réserver bon accueil. Elle portera un franc de plus pour les frais de recouvrement.

Nous les prions surtout de se conformer *scrupuleusement* à la recommandation suivante : ou nous faire parvenir par mandat-poste ou timbres-poste, etc., le montant de ce qu'ils doivent avant le 25 novembre, ou attendre la traite qui sera mise en circulation à cette date. — Agir autrement, c'est-à-dire nous envoyer de l'argent après la remise des traites au banquier, ce serait nous occasionner des frais relativement considérables, dont ils voudront bien nous exonérer.

LE MARÉCHAL DE TAVANES

ET L'AMIRAL DE COLIGNY

D'APRÈS DE RÉCENTES PUBLICATIONS

Par M. le Comte de LAUBESPIN

(*Suite*).

V.

C'est le moment où, prévenu par le duc d'Anjou, le maréchal de Tavanes reparut immédiatement à la Cour, dit M. Pingaud : « On comparait alors volontiers les deux Gaspard, anciens compagnons de plaisir sous François Ier, et naguère ennemis et rivaux de gloire. Au fond du cœur, Gaspard de Saulx estimait l'amiral, et si, comme nous le croyons, les idées exposées dans ses Mémoires par son fils lui appartiennent, de même que Coligny, il avait des vues nouvelles sur la politique, sur l'administration civile et militaire. Il rêvait, comme lui, l'expulsion des Guises et l'achèvement de la France par la conquête des Pays-Bas; il comprenaient l'importance des établissements tentés en Amérique; il partageait même quelques unes des idées des réformateurs sur la discipline ecclésiastique. » On trouvera la justification de ces assertions au chapitre VI des *Saulx-Tavanes*, ou mieux encore dans les Mémoires eux-mêmes, qui exhalent çà et là je ne sais quel souffle de généreuse et franche indépendance; en vérité, ce qu'on appelle l'esprit moderne ne date pas exclusivement de 1789 ! Malheureusement, la religion et la guerre avaient séparé les deux rivaux, et la jalousie politique allait en faire des adversaires irréconciliables. Sous l'influence, je dirai presque sous le charme de Coligny, Charles IX décida le mariage de sa sœur avec le Roi de Navarre et leva toutes les difficultés. Le contrat fut signé le 11 avril, malgré les protestations du Carrinal-légat : « Si monsieur le Pape fait la bête, disait cavalièrement le jeune Roi, je prendrai moi-même Margot par la main

et la mènerai épouser en plein prêche. » Entrant dans les idées de Coligny à propos de l'expédition de Flandre : « Mon père, il y a encore en ceci une chose à quoi il faut bien prendre garde : c'est que la Reine, qui veut mettre le nez partout, ne sache rien de notre entreprise, car elle nous gâterait tout; c'est la plus grande brouilleuse du monde. »

Grâce aux soins de Coligny, le maréchal de Montmorency partit pour l'Angleterre le 8 juin. Il allait conclure un traité d'alliance avec Élisabeth contre Philippe II, et négocier un mariage entre la Reine et le duc d'Alençon. On s'assura du concours de l'Allemagne et des Nassau; enfin, nos flottes se préparaient à mettre en mer, sous les ordres de Strozzi et de Le Garde. Cependant, la Reine-mère et le duc d'Anjou, et derrière eux Tavanes, défendaient contre Coligny leur situation à la Cour; Tavanes, qui s'était cru un moment sans rival, était offusqué de la faveur éclatante du glorieux vaincu de Moncontour.

La première fois que l'amiral se présenta à Blois chez Monsieur, Tavanes prit plaisir à le faire attendre une heure à la porte. Bientôt après, c'est Coligny qui, rencontrant sur le quai du Louvre le maréchal, lui dit avec reproche : « Qui empêche la guerre d'Espagne n'est pas bon français et a une croix rouge dans le ventre : » Tavanes, dans ses Mémoires, dit que ce jour-là sa vie a été en danger. Ailleurs, il prétend que Coligny, dès 1567, aurait dit au Roi en parlant de lui : « Abattez cette tête, sire, elle est mauvaise. » Il cherche ainsi à établir qu'entre-eux il existait une sorte de vendetta, et qu'il avait eu, lors de la Saint-Barthélemy, l'adresse de prendre les devants. Rien ne justifie ses assertions. L'amiral voulait à tout prix la paix, pour mieux assurer le succès de la guerre contre l'Espagne, mais il avait en face de lui, derrière le Roi, le duc d'Anjou, sa Mère, les Guise, Tavanes, qui vantaient l'alliance espagnole comme une garantie d'ordre public. Ils ajoutaient en outre que, prudemment, on ne devait pas provoquer une puissance redoutable et gardienne de la pure foi catholique. Les Huguenots, pour forcer la main au Roi, n'en occupèrent pas moins Mons et Valenciennes.

Ce fut dans ces circonstances qu'eut lieu, le 26 juin, un con-

seil pour décider de la paix ou de la guerre. Tavanes, jadis l'homme du Roi, voyant son rôle pris par un rival, attaque incessament l'amiral et se fait l'instrument des Guise. Il reproche à Coligny d'avoir offert de lever en son nom dix mille hommes : « Celui de vos sujets qui vous porte telles paroles, dit-il à Charles IX, vous lui devez faire trancher la tête. » Le Roi redit imprudemment ces paroles à l'amiral, qui, pour se défendre, accusa le maréchal de travailler au profit du duc d'Anjou contre la Royauté.

Charles IX fut ainsi rendu à ses sentiments jaloux et tomba dans la plus grande perplexité. Il réunit de nouveau son conseil, au commencement de juillet, sans pouvoir concilier les avis opposés. Le duc d'Albe avait repris Valenciennes et assiégeait Mons. Charles IX, sans se prononcer ouvertement, permit à Genlis de marcher au secours de cette place. Les ennemis de Coligny trahissant les secrets du conseil privé, fournirent des renseignements qui permirent d'infliger deux échecs à la France. Le duc d'Albe aux environs, celui-ci fut mis en déroute le 11 juillet.

Minquetières, marin distingué, envoyé pour reconnaître le Pérou victime d'un guet-à-pens à Saint-Domingue, grâce à certaines révélations. Ces succès, dûs à la trahison, frappèrent l'esprit de Charles IX et ébranlèrent sa foi dans l'infaillibilité de Coligny. Catherine, le duc d'Anjou, attaquèrent violemment l'amiral, le représentant comme le mauvais génie de la France, et réveillèrent chez le jeune souverain tous les souvenirs qui devaient l'irriter contre son sujet rebelle et Huguenot. Il fallait, disaient-ils, en faire justice. Sauve, Retz, Birague vinrent à la rescousse. Le roi et Tavanes entendirent donc comploter le meurtre de Coligny et des principaux chefs Huguenots. « Hasardeuse entreprise, dit justement M. Pingaud, que le caprice royal et le fanatisme populaire devaient transformer en un massacre général. »

« La paix durera, écrivait Tavanes au Roi, dès 1571, pour l'envie et nécessité qu'en a l'une et l'autre des parties; et néanmoins, il faut confesser que, si une d'elles voit une occasion bien sûre pour terminer la querelle, elle la prendra, car, de demeurer

pour jamais dans l'état où on est, personne, de si mauvais jugement soit-il, ne le peut ni ne le doit espérer!! Il faut prévenir un nouveau coup de main des Huguenots. — Il n'y a moyen que de prendre les chefs tous à la fois, comme dit est, pour y mettre fin. »

La querelle s'envenimait sans que les discussions éclairassent la question. Un jour l'amiral, dans un accès de dégoût contre la politique de la Cour et de colère contre les agissements de Catherine, s'écria : « Si le Roi ne veut pas faire la guerre, rien ne s'oppose à ce que j'aille avec mes amis secourir les Nassau. » Répondant à de vives observations, il ajouta : « Ce que j'en ferais serait dans l'intérêt du Roi. Je lui désire à l'extérieur une guerre glorieuse, pour lui en éviter une autre bien cruelle à l'intérieur. » Catherine exploita habilement ces imprudentes paroles; et en conséquence de ces luttes, il fut arrêté dans un cénacle intime qu'on se déferait du redoutable Coligny.

L'amiral avait engagé le Roi à faire nommer le duc d'Anjou roi de Pologne. C'était un honorable exil. Le duc d'Anjou, sous l'empire d'une violente passion pour la Princesse de Condé, et dans l'espoir de monter prochainement sur le trône, car la santé de Charles IX donnait dès lors des inquiétudes, ne voulait pas quitter la France. Sous l'empire de ces préoccupations, sa haine contre Coligny se réveille vivement, et il s'associa avec ses conseillers aux desseins criminels de sa mère.

Charles IX, plein de trouble et d'incertitude, s'était retiré à Montpipeau, en Brie, et se livrait à la chasse pour se distraire de ses préoccupations. La Reine l'y suivit, et s'enfermant avec lui, lui reprocha longuement son ingratitude et son aveuglement. Les Mémoires de Tavanes nous ont conservé ses paroles : « Je n'eusse jamais pensé qu'après avoir pris tant de peine à vous élever, vous avoir conservé la couronne que les Huguenots et Catholiques vous voulaient ôter, après m'être sacrifiée et encouru tant de hasards, que m'eussiez voulu donner récompense si misérable! Vous vous cachez de moi, qui suis votre mère; vous vous ôtez de mes bras, qui vous ont conservé, pour vous appuyer des leurs, qui vous ont voulu assassiner. Je sais que vous tenez dès

conseils secrets avec l'amiral. Vous désirez vous plonger en la guerre d'Espagne inconsidérément, pour mettre votre royaume, vous et nos personnes, en proie de ceux de la religion. Si je suis si malheureuse, avant que voir cela, donnez-moi congé de me retirer au lieu de ma naissance, et éloignez de vous votre frère, qui se peut nommer infortuné d'avoir employé sa vie pour conserver la vôtre..... » Cette allocution habile, accompagnée de larmes, émut ou plutôt effraya le Roi. Il plia de nouveau sous l'ascendant de sa mère, avoua ses entretiens secrets avec Coligny et suivit sa mère à Monceaux, où il trouva d'Anjou, Tavanes, Retz et Sauve. Tous contribuèrent à le cofirmer dans son retour, et décidèrent le meurtre de l'amiral. Pour exécuter ce projet, on s'adressa à Henri de Guise qui, malgré une nouvelle réconciliation de mauvaise foi, brûlait de venger son père. Ce dernier engagea sa mère à tuer l'amiral de sa propre main, en pleine Cour. Elle s'y refusa. On convint, dès lors, de charger du crime un spadassin obscur, et après quelques hésitations on s'adressa à Maurevel, qui, à la Cour même, avait déjà fait ses preuves.

Pendant la chasse du Roi à Montpipeau, Coligny s'était retiré à Châtillon auprès de sa femme et de ses enfants. Il eut voulu y rester; mais il croyait nécessaire de confirmer Charles IX dans ses bonnes dispositions, et aux avis prudents qu'il recevait de toutes parts, il répondait impertubablement : qu'il était résolu à demeurer fidèle au Roi, et qu'il aimait mieux être traîné dans les rues de Paris que de recommencer la guerre civile. Il répondait, le 7 août, aux Rochellois : « Vous n'avez, Dieu merci, nulle occasion de craindre.... Je vois, grâce à Dieu ! le Roi si bien disposé à l'entretenement de la paix entre ses sujets, que nous avons tous occasion de le louer. »

Le Roi de Navarre et le prince de Condé avaient reçu des avis du même genre; ils les repoussèrent comme autant de rêveries; ils entrèrent à Paris au commencement d'août, à la tête de 800 gentilshommes huguenots.

Coligny contrebalança de nouveau, auprès du Roi, l'influence italienne et espagnole. Le 9 août 1572, Charles IX écrivait à son ambassadeur en Angleterre qu'il voulait rompre avec Philippe II

et secourir Mons. Ces oscillations effrayaient Catherine et augmentaient son désir de se défaire de Coligny. Cependant, le moment du mariage du Roi de Navarre et de Marguerite de Valois approchait. Grégoire XIII, moins rigide que Pie V, voyait de meilleur œil cette union. Il voulait y imposer, toutefois, des conditions inadmissibles. Charles IX demanda au Pape une autorisation pure et simple, et lui fit comprendre qu'en cas de refus, il était résolu de passer outre. Le Cardinal de Bourbon, pour sortir la Cour d'embarras, se contenta d'une lettre supposée, qui annonçait l'expédition de la dispense, et consentit à célébrer le mariage le lundi 18 août 1572. La veille, le 17, jour des fiançailles, les prédicateurs firent entendre dans presque toutes les chaires de Paris de violentes déclamations contre la cérémonie du lendemain. Les intransigeants de l'époque affirmaient que Coligny et Montmorency réunissaient des forces pour égorger leurs adversaires. La populace ainsi excitée, s'attendait à un soulèvement contre les hérétiques et s'y préparait. On voulait tuer pour ne pas être tué; et ce n'est pas dans les basses classes seulement que la terreur était à l'ordre du jour : Le duc d'Anjou, lui même, se croyait menacé par l'influence de la faction dominante. (1) Chaque fois que l'amiral entretenait Charles IX, la Reine et le duc d'Anjou le trouvaient « merveilleusement fougueux et renfrogné, avec un visage et des contenances rudes, et encore davantage ses réponses. » Un jour même, il regarde son frère d'un air terrible, en tourmentant la poignée de sa dague, et celui-ci court, s'échappe pour avertir sa mère. Catherine accourt et demande au Roi, en dissimulant, ce qu'il a appris d'une si longue conversation avec l'amiral. Et lui blasphémant : « J'ai appris, Madame, que je n'ai pas de plus grands ennemis que vous et mon frère. »

De ce jour là, la mort de Coligny fut regardée comme nécessaire. A Maurevert, l'assassin entre en scène. La Reine-mère espérait se défaire des Calvinistes en abattant leur chef, et laisser à Henri de Guise la responsabilité d'un meurtre offert aux mânes

(1) Journal de Henri III. Tome II, page 271.

du duc François. Evidemment, le massacre du 24 août n'eut lieu que pour faire disparaître Coligny et ensevelir le mystère odieux de la tentative avortée de l'avant-veille. L'attentat sur l'amiral, s'il eut réussi, eût étouffé dans son germe le projet qui aboutit à l'orgie sanglante de la Saint-Barthélemy.

VI.

Le lundi 18, eut lieu sans trouble à Notre-Dame le mariage du Roi de Navarre et de Marguerite de Valois.

Davila raconte que : Marguerite, qu'on mariait contre son gré, refusa de répondre quand il lui fut demandé si elle consentait à prendre Henri de Navarre pour époux. Charles IX la poussa, lui fit baisser la tête. Le Cardinal se contenta de cette apparence d'assentiment.

Coligny et les autres seigneurs protestants sortirent avant l'office et se rendirent à l'Évêché. Après la messe, ils rentrèrent à l'Eglise, où le nouveau marié baisa son épouse et s'entretint un moment avec elle. Pendant ce temps, l'amiral considérait avec tristesse les trophées conquis sur lui durant la dernière guerre : « Comme j'avais les yeux attachés sur lui, rapporte de Thou, et que je le regardais avec beaucoup d'attention, je vis qu'il montrait à son cousin, le maréchal de Damville, les drapeaux de Jarnac et de Moncontour, et lui entendis dire : Dans peu, on les arrachera de là et on en verra d'autres à leur place qui seront mieux séants. » Il faisait allusion à ceux qu'il espérait conquérir dans la guerre de Flandre. Tavanes reproduit le propos avec humeur, et ajouta que Coligny, en gaussant, demandait les 50,000 écus promis à qui apporterait sa tête. En tout cas, il ne laissa pas finir le jour du mariage sans rappeler au Roi ses promesses au sujet de la guerre de Flandre, et sans lui demander un entretien au sujet des nouveaux actes de violence commis récemment contre les réformés. Charles IX le pria, en riant, de lui laisser encore quelques jours pour s'égayer et s'ébattre, et lui promit qu'il ne bougerait pas de Paris sans l'avoir pleinement satisfait.

Ce même jour, 18 août, Coligny écrivit à sa femme (Jacqueline de Montbel d'Entremonts) une lettre où le dévouement à la patrie s'allie aux plus pures affections domestiques. On ne peut se défendre d'une impression douloureuse, à la pensée que cette lettre fut la dernière que l'amiral adressa à son héroïque compagne. On y retrouve le langage exalté de toutes les lettres intimes de Coligny à cette époque. Il était le pape de la religion nouvelle en France. Il avait l'austérité, la résignation, le courage qui convenaient au rôle que les circonstances lui avaient donné. Son testament, ses communications avec ses enfants, tout ce qui s'échappe de sa plume; ses conversations solennelles avaient quelque chose d'une prédication.

Les divertissements de la Cour durèrent quatre jours, du lundi au jeudi. Le spectacle du mercredi 20, où l'on représenta l'attaque et la défense du Paradis, donna lieu à des interprétations malveillantes. Le Roi de Navarre et quelques seigneurs protestants essayèrent de pénétrer dans le Ciel; mais ils en furent repoussés par Charles IX et ses frères, qui les précipitèrent dans le Tartare et les y laissèrent une heure. Plusieurs virent dans cette parade organisée par le duc d'Anjou, la réprobation dont la Cour frappait les Huguenots. Le jeune Turenne, le futur duc de Bouillon, raconte qu'il fut question d'un combat pour lequel on lui avait fait faire son costume, qui devait dégénérer en une attaque meurtrière contre l'amiral et ses amis. Les dangers qu'eussent pu faire courir le désespoir des Calvinistes au Roi et aux Princes y fit renoncer.

Il y avait là bien des symptômes inquiétants. Le maréchal de Montmorency, l'ami et le cousin de Coligny, craignant quelque catastrophe, demanda au Roi la permission de se retirer à Chantilly, sous prétexte de maladie subite. En partant, il avertit l'amiral de veiller à sa sûreté. Le Roi, reconnaissant l'effervescence des masses et l'audace des Guise, qui avaient amené avec eux une nombreuse escorte, proposa à Coligny d'introduire dans la capitale le régiment des Gardes. L'amiral approuva cette mesure. Douze cents soldats entrèrent dans Paris et entourèrent le Louvre pour prévenir une sédition. Mais toutes les précautions

du Roi ne pouvaient empêcher les conjurés d'accomplir leur projet. Le duc d'Anjou avait hâte de se débarrasser d'un homme qu'il regardait comme son ennemi personnel. Tavanes, blessé dans son amour-propre militaire, et voulant être, comme dit un pamphlet huguenot, « le dernier victorieux, » laissa ses maîtres, au nom du salut public, s'employer à sa vengeance.

L'hôtel de Ponthieu, où logeait Coligny, était à quelques pas du Louvre, rue de Béthisy. Pour se rendre de sa demeure au palais, l'amiral passait devant le cloître Saint-Germain-l'Auxerrois, où demeurait un chanoine nommé Villemur, ancien précepteur du duc de Guise. Ce fut dans cette maison que Chailly, maître d'hôtel du duc d'Aumale, plaça Maurevert, en recommandant aux domestiques, une servante et un laquais, d'en avoir le plus grand soin (1).

Ceci se passait le mardi 19. Le lendemain du mariage, l'assassin, armé d'une arquebuse, attendit trois jours devant une fenêtre grillée, caché derrière une espèce de rideau, et guettant le moment où passerait l'amiral. Il avait eu soin de se faire préparer un cheval pour s'échapper aussitôt après le crime.

Le vendredi 22 août, Coligny revenant du Conseil, s'en retournait lentement chez lui en lisant une requête, lorsque, arrivé en face du cloître Saint-Germain, il reçut un coup d'arquebuse chargée de deux balles de cuivre. L'une lui fracassa l'index de la main droite, puis lui laboura le bras gauche, ou elle resta.

Il fut sauvé par un faux pas que lui fit faire sa chaussure éculée. Les balles devaient frapper en pleine poitrine. Au milieu du trouble de son escorte, l'amiral seul conserve sa présence d'esprit et montre sur sa droite la fenêtre d'où le coup est parti. On enfonce la porte, on pénètre dans la maison, on n'y trouve qu'une femme et un laquais.

L'assassin avait déjà fui par une issue préparée. Deux seigneurs Huguenots, qui avaient retrouvé sa trace, le poursuivent plusieurs lieues, et le voyant entrer dans le château de Chailly, où le pont-levis levé, il se trouve en sûreté. Coligny envoie de

(1) Hottman et Meylan.

suite deux gentilshommes prévenir le Roi de l'attentat. La surprise du Roi fut poignante. Ne sachant à qui s'en prendre, il brise sa *raquette* avec fureur, en s'écriant : « Mort Dieu ! n'aurai-je donc jamais de repos ! Et il alla s'enfermer dans sa chambre, jurant qu'il punirait l'assassin d'une façon exemplaire; et laissant la Cour dans la stupeur, le duc de Guise profita du désordre général pour s'esquiver sans bruit.

L'amiral, ensanglanté, se traîna jusque chez lui. Ambroise Paré, le célèbre chirurgien protestant, accourt. Il lui coupe le doigt fracassé, parce qu'on y craignait la gangrène, et extrait du bras gauche la balle qu'on croyait empoisonnée (1). L'amiral supporta tout avec une patience admirable, en s'en remettant pour ce qui pouvait advenir à la grâce de Dieu. — Le Roi de Navarre, Condé, La Rochefoucauld, tous ses amis accoururent. Coligny s'efforce de les consoler et de les calmer. « Pourquoi gémir ! Ne suis-je pas heureux d'avoir reçu des blessures en l'honneur de mon Dieu ! Prions le Seigneur qu'il me donne la force de supporter avec le courage d'un martyr les épreuves qui peuvent encore m'être réservées. » Et un peu après : « Si Dieu me traitait suivant mes mérites, j'endurerais de bien autres souffrances. Je bénis sa main, qui ne s'appesantit pas sur moi d'une façon plus douloureuse. » Puis il ajouta : « Je pardonne sincèrement à celui qui m'a blessé et à ceux qui l'ont poussé.

Telles étaient les dispositions du blessé quand il reçut, vers midi, la visite des maréchaux de Cossé et de Damville et du comte de Villars : (2) « Nous ne venons pas vous exhorter au courage, mais plutôt nous édifier de votre exemple et vous apporter le tribut de notre respect. Pourrions-nous quelque chose pour vous? Oui, leur répondit Coligny, il est possible que je meure. La mort ne m'effraye pas ! Je suis prêt à rendre à Dieu la vie que j'en ai reçue. Mais je serais plus tranquille si j'avais eu, avant ma fin, l'honneur de voir sa Majesté et de lui faire, à

(1) Meylan, 324.
(2) Villars, le frère de sa tante, la connétable de Montmorency; il fut maréchal et succéda à l'amiral dans sa charge.



mes derniers instants, de solennelles recommandations qui regardent le salut de sa personne et de l'Etat. »

Damville s'empressa de porter les vœux du mourant au Roi, qui vint le jour même, deux heures après, accompagné de sa mère, de ses frères, de Montpensier, du cardinal de Bourbon, de Damville, Cossé, Tavanes, etc. Il y avait 13 personnes. Le maréchal de Tavanes, entre autres, suivait le torrent. Cette preuve d'intérêt, qui jurait si complètement avec ses sentiments intimes, dut lui coûter beaucoup, observe M. Pingaud, car dans les Mémoires rédigés par son fils, il n'en est pas fait mention. Par les conversations auxquelles il avait assisté; par les malédictions dont il poursuivait Coligny; par son silence approbateur quand, à l'aide du duc Henri de Guise, on prépara le premier acte de la grande tragédie, il était le complice de l'attentat.

Il n'allait certes pas braver l'amiral. Il suivait ses maîtres, la Reine et le duc d'Anjou, qui, par des démonstrations mensongères, cherchaient dans ce moment à éloigner les soupçons, sans comprendre ce que leur démarche avait d'odieux. — Charles IX, fort ému, s'approcha de Coligny en lui prodiguant les protestations d'une vive et respectueuse affection. « Mon père, lui dit-il, la blessure est pour vous et la douleur pour moi! mais je jure qu'il en sera tiré une vengeance qui ne s'effacera jamais de la mémoire des hommes. » Puis, il lui parla avec sollicitude de sa blessure, de ses souffrances et des espérances qu'autorisaient les médecins. — Quand il eut fini, l'amiral prit la parole et dit : « Je remercie humblement votre Majesté de l'honneur quelle me fait; j'en suis fort heureux, car je tenais, au moment peut-être de paraître devant Dieu, de certifier une fois de plus que j'ai été toute ma vie le sujet le plus fidèle de Votre Majesté. J'ai toujours souhaité la prospérité de votre royaume; et si j'ai passé pour un rebelle, c'est que j'ai été calomnié par des audacieux qui voulaient attenter aux droits de votre couronne. Mon dévouement était, du reste, la juste reconnaissance des biens dont m'ont comblé, vous, votre père et votre aïeul. En second lieu, je supplie le Roi de ne pas laisser échapper l'occasion qui se présente de conquérir la Flandre : Les populations, en haine de l'Espagne,

se livrent à vous. Réalisez le projet que Henri II a poursuivi toute sa vie. Pour en arriver là, chassez les traîtres de votre Conseil; il n'est pas un secret d'Etat qui ne soit révélé au duc d'Albe. C'est par suite de trahisons impardonnables que nous avons vu arriver les récents désastres. Enfin, comme troisième vœu, acceuillez avec patience mes observations sur l'Edit de paix. Votre tranquillité, votre honneur, votre prestige vis-à-vis des princes qui vous ont vu prêter serment, tout vous fait une loi d'observer fidèlement vos promesses. Il n'y a, pour les faire respecter, que des juges et des autorités qui n'y ont nul égard. Le Roi répondit avec bonté à Coligny : « Qu'il n'avait jamais douté de sa fidélité; qu'il le tenait pour un homme de bien, et qu'il était l'homme de France qu'il estimait le plus. » On observa qu'il ne dit pas un mot de Flandre. Il finit par assurer qu'il désirait faire observer religieusement les édits de pacification, et qu'il avait à cet effet envoyé des commissaires dans les Provinces. « J'invoque le témoignage de ma mère. » La Reine prit sur elle d'élever la voix, pour confirmer son fils. —. Alors Coligny la poursuivant du regard : « Je connais ces nominations, j'ai lu leurs noms, et j'y ai reconnu nombre de ceux qui avaient mis ma tête à prix. » Catherine, anxieuse et écrasée, ajouta timidement : « On en enverra d'autres. » Et, sous prétexte de ménager l'auguste blessé, proposa de se retirer.

Le Roi s'en allait. L'amiral le pria de se rapprocher de son lit et de lui accorder un entretien secret. Charles IX invita sa mère et son frère à se retirer, et inclina son oreille vers la bouche du blessé, afin que personne put rien entendre. — Cela parut fort long à la Reine et au duc d'Anjou, qui se sentaient au pouvoir des Huguenots, dont l'hôtel était plein. Pour mettre fin à son angoisse, Catherine s'approcha du Roi et lui dit tout haut qu'il n'était pas prudent de faire parler si longtemps l'amiral, et qu'on pourrait augmenter son mal en lui causant de la fièvre. Charles IX fut fâché d'être interrompu, car il aurait voulu entendre tout ce que l'amiral avait à lui dire. Il céda cependant, demanda à voir la balle extraite du bras de Coligny, s'informa du pansement et des douleurs qu'avaient supportées le blessé, donna des éloges à

seil pour décider de la paix ou de la guerre. Tavanes, jadis l'homme du Roi, voyant son rôle pris par un rival, attaque incessament l'amiral et se fait l'instrument des Guise. Il reproche à Coligny d'avoir offert de lever en son nom dix mille hommes : « Celui de vos sujets qui vous porte telles paroles, dit-il à Charles IX, vous lui devez faire trancher la tête. » Le Roi redit imprudemment ces paroles à l'amiral, qui, pour se défendre, accusa le maréchal de travailler au profit du duc d'Anjou contre la Royauté.

Charles IX fut ainsi rendu à ses sentiments jaloux et tomba dans la plus grande perplexité. Il réunit de nouveau son conseil, au commencement de juillet, sans pouvoir concilier les avis opposés. Le duc d'Albe avait repris Valenciennes et assiégeait Mons. Charles IX, sans se prononcer ouvertement, permit à Genlis de marcher au secours de cette place. Les ennemis de Coligny trahissant les secrets du conseil privé, fournirent des renseignements qui permirent d'infliger deux échecs à la France. Le duc d'Albe aux environs, celui-ci fut mis en déroute le 11 juillet.

Minquetières, marin distingué, envoyé pour reconnaître le Pérou victime d'un guet-à-pens à Saint-Domingue, grâce à certaines révélations. Ces succès, dûs à la trahison, frappèrent l'esprit de Charles IX et ébranlèrent sa foi dans l'infaillibilité de Coligny. Catherine, le duc d'Anjou, attaquèrent violemment l'amiral, le représentant comme le mauvais génie de la France, et réveillèrent chez le jeune souverain tous les souvenirs qui devaient l'irriter contre son sujet rebelle et Huguenot. Il fallait, disaient-ils, en faire justice. Sauve, Retz, Birague vinrent à la rescousse. Le roi et Tavanes entendirent donc comploter le meurtre de Coligny et des principaux chefs Huguenots. « Hasardeuse entreprise, dit justement M. Pingaud, que le caprice royal et le fanatisme populaire devaient transformer en un massacre général. »

« La paix durera, écrivait Tavanes au Roi, dès 1571, pour l'envie et nécessité qu'en a l'une et l'autre des parties; et néanmoins, il faut confesser que, si une d'elles voit une occasion bien sûre pour terminer la querelle, elle la prendra, car, de demeurer

pour jamais dans l'état où on est, personne, de si mauvais jugement soit-il, ne le peut ni ne le doit espérer!! Il faut prévenir un nouveau coup de main des Huguenots. — Il n'y a moyen que de prendre les chefs tous à la fois, comme dit est, pour y mettre fin. »

La querelle s'envenimait sans que les discussions éclairassent la question. Un jour l'amiral, dans un accès de dégoût contre la politique de la Cour et de colère contre les agissements de Catherine, s'écria : « Si le Roi ne veut pas faire la guerre, rien ne s'oppose à ce que j'aille avec mes amis secourir les Nassau. » Répondant à de vives observations, il ajouta : « Ce que j'en ferais serait dans l'intérêt du Roi. Je lui désire à l'extérieur une guerre glorieuse, pour lui en éviter une autre bien cruelle à l'intérieur. » Catherine exploita habilement ces imprudentes paroles; et en conséquence de ces luttes, il fut arrêté dans un cénacle intime qu'on se déferait du redoutable Coligny.

L'amiral avait engagé le Roi à faire nommer le duc d'Anjou roi de Pologne. C'était un honorable exil. Le duc d'Anjou, sous l'empire d'une violente passion pour la Princesse de Condé, et dans l'espoir de monter prochainement sur le trône, car la santé de Charles IX donnait dès lors des inquiétudes, ne voulait pas quitter la France. Sous l'empire de ces préoccupations, sa haine contre Coligny se réveille vivement, et il s'associa avec ses conseillers aux desseins criminels de sa mère.

Charles IX, plein de trouble et d'incertitude, s'était retiré à Montpipeau, en Brie, et se livrait à la chasse pour se distraire de ses préoccupations. La Reine l'y suivit, et s'enfermant avec lui, lui reprocha longuement son ingratitude et son aveuglement. Les Mémoires de Tavanes nous ont conservé ses paroles : « Je n'eusse jamais pensé qu'après avoir pris tant de peine à vous élever, vous avoir conservé la couronne que les Huguenots et Catholiques vous voulaient ôter, après m'être sacrifiée et encouru tant de hasards, que m'eussiez voulu donner récompense si misérable! Vous vous cachez de moi, qui suis votre mère; vous vous ôtez de mes bras, qui vous ont conservé, pour vous appuyer des leurs, qui vous ont voulu assassiner. Je sais que vous tenez des

son courage, et lui offrit de le faire transporter au Louvre. Par prudence, pour éviter des fatigues au blessé, les médecins s'y opposèrent. On déféra à leurs désirs après quelques pourparlers. La Reine et le duc d'Anjou parvinrent enfin à emmener le Roi. Incontinent qu'ils furent sortis de l'hôtel de Ponthieu, Catherine, qui désirait vivement savoir quel avait été l'entretien secret, pria Charles de le lui révéler : « Mon frère s'y refusa plusieurs fois, raconte d'Anjou, mais enfin, harcelé et impatienté, pour en finir avec nos obsessions, il s'écria en blasphémant : Par la mort Dieu vous le voulez? Eh bien! il me disait : « Que le maniement des affaires de l'Etat est passé dans vos mains; que vous en faites un mauvais usage, et qu'en fidèle serviteur, avant de mourir, il avait voulu me mettre en garde contre vous, qui devez m'être suspects! Et je crois qu'il a raison. »

On peut juger de l'effet que produisit cette sortie sur Catherine de Médicis et son fils préféré. Ils furent attérés et ne purent trouver des paroles pour effacer l'impression que le Roi emportait de l'hôtel de Ponthieu. « Cela nous toucha grandement au cœur, dit Henri III dans le *Discours* qui lui est attribué, et dissimulâmes de notre mieux. Nous demeurâmes dépourvus d'entendement, remettant une décision au lendemain. J'eus bien martel en tête, et elle aussi, et ne fut prise autre délibération que de faire, par quelque moyen que ce fût, dépêcher l'amiral. » Tavanes exprima la même idée, en termes plus clairs que corrects : « La Reine en diverses craintes, la vérification du coup que l'on doutait d'éclaircir, la guerre ou l'exécution présente pour l'empêcher lui tournent la tête. Si elle se *fut pu parer* de la source de l'arquebusade, malaisément *eut-elle achevé ce à quoi l'évènement l'a contrainte.* »

Après le départ du Roi, les familiers de l'amiral tinrent conseil. Les uns, comme Maligny et Pardaillan, conseillaient de quitter Paris sur-le-champ et d'emmener Coligny à Châtillon. D'autres, comme Téligny, protestèrent contre ce qui pourrait blesser Charles IX, et Coligny partagea *l'avis de son* gendre. Il fut décidé qu'on se contenterait de demander des garanties contre les violences et l'expulsion du duc de Guise.

La Cour fut informée de tout ce qui s'était passé, de l'irritation de beaucoup de gentilshommes. Pardaillan alla jusqu'à dire, au souper de la Reine, en la fixant du regard : « On connaît les complices et les assassins. Il faudra que le Roi nous rende justice, ou nous nous la ferons nous-mêmes. » *Catherine, terrifiée, comprit qu'il fallait absolument risquer le tout pour le tout.* Elle envoya au Roi, pour le convaincre, Retz, qui possédait la confiance de son jeune maître et pouvait l'aborder à toute heure : « Je ne puis, dit-il à Charles IX en l'abordant, vous céler le danger que vous courez en poursuivant M. de Guise. Il faut que vous sachiez qu'il a été l'agent de votre mère. Elle a voulu défendre aujourd'hui votre vie et votre couronne, comme au temps de votre enfance. Après Dieu, c'est elle qui vous a sauvé des coupables projets du prince de Condé. Elle veut encore défendre avec vos droits, votre frère, qui a risqué sa vie pour vous, et est prêt à se sacrifier encore. L'amiral mort, votre couronne était sauvée, la Reine et Monsieur en repos. Maurevert a failli son coup : quand les Huguenots sauront la vérité, ils s'en prendront à toute la Cour, et même à vous, car il ne croiront jamais que l'on ait agi à votre insu. »

Retz, par ces paroles, fit impression sur le Roi, qui courut chez sa mère. Il la trouva en conférence avec ses conseillers ordinaires. C'est alors que Tavanes aurait dit « que la guerre était infaillible, qu'il valait mieux gagner une bataille dans Paris, où tous les chefs étaient, que la mettre en doute en la campagne..... Du péril présent, ajoutent ses Mémoires, de Leurs Majestés et des conseillers tenus en crainte, naît la résolution de nécessité de tuer l'amiral et tous les chefs de parti : conseil né de l'occasion..... »

Le 23 août, après avoir passé une mauvaise nuit, le duc d'Anjou va trouver sa mère; leur situation bien considérée, ils résolurent de se débarrasser de l'amiral à tout prix. Peut-être la Reine ne pensa-t-elle pas d'abord à un massacre général. Elle dit plus tard n'avoir sur la conscience que la mort de 5 ou 6 chefs Huguenots. Quoiqu'il en soit, elle se montra prête à employer tous les moyens. Etant descendue prendre l'air dans le

jardin des Tuileries, elle y fut assaillie d'énergiques réclamations, et rentra tremblante au Louvre pour y hâter les mesures décisives. Cependant le duc d'Anjou s'était rendu au lever du Roi; ils devisaient de choses insignifiantes, quand un envoyé de Coligny, nommé Cornaton, fut introduit. Il venait informer Sa Majesté qu'il y avait une agitation menaçante dans les faubourgs, et que l'amiral, par prudence, demandait quelques soldats pour garder sa maison; la présence des gens du Roi devait, à son avis, aller au devant de tout désordre. Le Roi y consentit volontiers. D'Anjou, dans une pensée machiavélique, se chargea de surveiller l'exécution de cette mesure. Il appela Casseius, colonel des Gardes-Françaises, et l'envoya à l'hôtel Ponthieu, en lui faisant entendre qu'il y était plus encore pour veiller et entreprendre sur l'amiral, que pour défendre ses jours. Pour plus grande sûreté, et par attention délicate, il fut décidé que les seigneurs protestants logeraient dans les environs de l'hôtel de Ponthieu.

Quand ils se présentèrent au dîner du Roi, le 23 août, ils ne furent pas moins bien accueillis que d'habitude; et cependant, deux heures après devait se tenir le conseil où leur sort serait décidé. A ce conseil, assistèrent, outre le Roi, sa mère et son frère, Nevers, Biragues, Tavanes et Retz. On sait par quelle sortie sauvage du Roi, poussé à bout : « Par la mort Dieu! puisque vous le trouvez bon, qu'on tue l'amiral, je le veux! mais aussi, tous les Huguenots, pour qu'il n'en reste pas un qui me put reprocher après. Donnez-y ordre promptement!! »

Aussitôt, sans perdre de temps, la Reine convoque le duc de Guise, le duc d'Aumale, Montpensier, le Grand-Prieur, le duc de Nevers, Tavanes, Retz, Biragues et d'autres personnages de moindre importance. Les rôles sont immédiatement distribués : les Guise se chargent d'assassiner l'amiral et les seigneurs protestants logés dans son voisinage. L'exécution des gentilshommes du prince de Condé et du roi de Navarre est confiée au duc de Montpensier. Jules Charron, le nouveau prévôt des marchands et les principaux de Paris hésitent à entrer dans le complot. Tavanes les rabroue, les injurie et les menace s'ils ne prêtent leur

concours de les faire prendre. Les deux Gaspard vont se retrouver en présence, l'un comme bourreau, l'autre comme victime. Rappelons toutefois, avec M. Pingaud, pour ne pas exagérer les torts du premier, que « quand il s'agit de désigner les victimes, il insista vivement pour qu'on épargnât les maréchaux de Damville et de Montmorency, ses collègues, suspects et non-convaincus de trahison, et pouvant contrebalancer l'influence des Guise; il plaida aussi en faveur du Roi de Navarre et du prince de Condé, jeunes, innocents, membres de la famille royale. Ce sacrifice fait à la politique, il redevint le guerrier impitoyable..... Une fois dans l'action, rien ne lui coûtait ni ne l'arrêtait. »

(A suivre).

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA, INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(Suite)

Copie de la lettre de MENGAUD, *général de division, à* DIÈCHE, *général de division, commandant Strasbourg, datée de Lauterbourg, 4 nivose (25 décembre 1794).*

Il me parait, général, que tu penses que j'ai reçu de grands renforts, détrompe-toi; j'ai ce qu'il me faut pour me battre, pour résister et pour réussir, si toutefois je ne suis pas attaqué par des forces supérieures et sur beaucoup de points à la fois. Quoiqu'il en soit des projets de l'ennemi, je l'attends avec sang-froid, et s'il vient, nous nous battrons en républicains. Depuis trois nuits, il travaille sourdement à Bisseldorff, village baigné par le Rhin, vis-à-vis Seltz. C'est là où le fleuve permet de préférence un passage.

Ta division ne sera pas attaquée, je ne le crois pas. Courtot et moi, voilà ceux qui seront empoignés. Nous nous y attendons sans aucune inquiétude. On nous a annoncé qu'ils devaient passer à Seltz la nuit prochaine pour y chanter la messe de minuit : comme nous avons de la dévotion, nous la servirons et nous ferons les frais de l'eau bénite.

Salut et fraternité. Signé : MENGAUD.

Pour copie conforme,

Le général de division commandant celle de Strasbourg,

Signé : DIÈCHE.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

Guerre aux tyrans. — La Liberté ou la mort.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général de Strasbourg, le 29 frimaire de l'an 3e de la République une et indivisible (20 décembre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à* SAURIA, *général de brigade, à Herlisheim.*

Tu trouveras ci-joint copie de la lettre que vient de m'adresser le chef de l'État-Major, avec le rapport d'un émigré rentré sur notre territoire. Je m'empresse de te faire passer ces pièces, en t'invitant à surveiller avec exactitude la partie qui est sous ton commandement, de manière à déjouer les ruses et les tentatives de l'ennemi.

Salut et fraternité.

Signé : DIÈCHE.



Suit le rapport d'un émigré rentré dans la nuit du 12 au 13 frimaire (3-4 décembre 1794).

Georges Sarcelles, d'Hatène, district de Weissembourg, faiseur de bas, a passé le Rhin avec l'ennemi, près Neubourg, lors de la reprise des lignes.

Parti de Rastadt le 12 frimaire an 3e, et passé à 2 heures du matin avec cinq autres qu'il dit ne pas connaître, mais d'être de Survabourg, district de Weissembourg, ils ont passé de la manière suivante :

Du village de Pittersdorff, une portée de fusil plus haut, on s'embarque dans un gros bateau qu'il faut cinq hommes pour conduire; on monte sur la rive un quart de lieue; là, la barque prend le courant et vient regagner une île au bord de laquelle se trouve une barque un peu plus petite. Les voyageurs traversent l'île à pied, et cette barque, conduite par deux hommes, vient les reprendre et les conduit dans l'île de Sultz. On change encore de barque contre une très-petite, conduite par un seul homme, qui traverse la rivière; le batelier les conduit en traversant la plaine de Niederden et passe la chaussée.

Ces hommes avaient une permission de quatre jours et devaient repartir la nuit du 15 frimaire; les quatre jours ont été employés à faire courir les bruits d'une invasion prochaine. Le rendez-vous pour partir était de se trouver dans le bois de Sultz, couché près d'un gros chêne, jusqu'à ce que les bateliers, arrivés à l'endroit convenu, les en avertissent par les cris répétés de hou! hou! dans la main et répondus par les partants. Alors le batelier arrivé les conduit près la rivière, on s'embarque et on repasse de même.

Sarcelles a passé à l'appui d'une passe d'un général autrichien qu'il dit lui avoir été donnée par un frère aussi émigré et qui le tenait de la protection d'un curé de Benheim, actuellement à Rastadt, laquelle passe lui a été retirée par l'adjudant de Mirabeau qui se trouve régisseur de cette partie. C'est chez lui, au Cerf, à Blistendorf, que ceux qui veulent passer s'adressent, et il les accompagne lui-même à la barque, qui se trouve cachée, mais qui vient prendre les voyageurs au deuxième poste en descendant le Rhin près Blistendorf.

L'armée de Condé est de 18,000 hommes, dit-on; elle s'étend

depuis la Grande-Armée jusqu'au-delà de Strasbourg ; elle est dans la misère et remplie de recrues levées par le cardinal de Rohan.

Le quartier-genéral du prince Condé est à Estelingen. Trois cents Suisses rouges, revers jaunes, des émigrés en blanc, font la garde ; 25 fusils sont en permanence au quartier-général, et les 25 hommes de garde viennent et s'en vont les mains pendantes. Les émigrés reçoivent six kreutzer par jour et du pain ; le paysan est forcé de les nourrir comme lui pour cette solde ; les impériaux de même, mais ne touchent que quatre kreutzer. De Rastadt à Ettenguen, quatre lieues de distance l'un de l'autre, il existe trois à quatre mille hommes. On engage ce qu'on peut, et on donne six livres d'engagement.

Il existe à Ettinguen, depuis trois semaines, soixante-et-douze grandes barques sur des charriots, et quatre cents chevaux pour les trainer sont en marche, qui ne seront pas employés cet hiver, mais le printemps, disent les ennemis, pour entrer depuis Lauterbourg au Fort-Libre.

Un escadron de haute solde est cantonné plus haut que Rastadt. Un escadron d'hussards de Sellers, sans cantonnement fixe, voltige de village en village. Très-souvent l'ennemi fait des mouvements ; mais ce sont les barraqués qui sont relevés par les cantonnés. Il y a fort peu d'artilleurs et encore moins d'artillerie. L'ennemi veut nous en faire accroire par ses marches et contre-marches ; il n'est arrivé aucune nouvelle troupe.

Lorsque l'on veut embarquer quelques espions, l'ennemi affecte de remuer leur poignée de monde, et tous ceux qui les approchent ont grand soin de multiplier leur force, de faire présumer un passage et attaques sur plusieurs points du Rhin. Les espions qu'ils nous envoient pour repasser sont plutôt pour s'instruire si nous ne voulons pas tenter un passage nous-mêmes, ce qui ne les étonnerait pas ; ils craignent tout de notre audace.

Nota. — On a fait, avec l'émigré arrêté, la reconnaissance du passage.

Pour copie conforme à l'original :

Le général de division commandant celle de Strasbourg,

Signé : Dièche.

ARMÉE DU RHIN.

Liberté. — Fraternité. — Égalité.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général de Strasbourg, le 18 thermidor de la République française, une et indivisible (5 septembre 1795).

Dièche, *général de division commandant celle de Strasbourg, à* Sauria, *commandant.*

Tu es prévenu des projets des hordes couronnées et coalisées. Fais tes dispositions en conséquence. Assure-toi que le commandant de l'Isle a fait sa visite des postes et une inspection scrupuleuse. Donne tes ordres pour que les bivouacs et postes soient renforcés pendant la nuit, et qu'à la première alerte, toute la troupe soit sous les armes. Fais-en de même à l'égard du commandant de la Rupertzau.

Sois assuré par toi-même, en faisant une visite générale, que rien ne manque et que tout soit en règle.

Assure-toi que les munitions ne manquent point, ainsi que tous les objets militaires relatifs à la défense. On t'enverra sur-le-champ ce que tu demanderas sur cet objet. Tu connais la faiblesse de la garnison, puisqu'il n'y a dans la place que la légion de Strasbourg qui, avec tout le zèle qu'elle emploie, peut à peine suffire au service de la place.

Ton patriotisme, ton amour pour la République assurent nos succès. Vive la République ! Périssent tous les tyrans !

Salut, fraternité et amitié.

Signé : Dièche.



Note, sans date, trouvée dans les papiers du général Sauria, *sur le personnel et l'organisation de l'armée du Rhin.*

NUMÉROS des DIVISIONS.	GÉNÉRAUX DE DIVISION.	GÉNÉRAUX DE BRIGADE.	ADJUD^ts-GÉNÉRAUX.
1re	Michaud	Sissé Laboissière	Roulland Bellavesne
2e	Férino	Sachot Xaintrailles	Chappuis Gudin
3e	Bourcier	Sibaud Tarreau	Jarry Picard
4e	Taponnier	Frimond Beaurevoir	Bucquet Martin
5e	Beaupuy	Jobar Lambert	Levret Ducommes
6e	Ambert	Davoust Périmont	Léger Bertrand
7e	Dufour	Cavroy Dusirac	Gastine Dormenans
8e	Courtot	Paillart Scherb	Renaud Pinoteau
9e	St-Cyr	Gérard, dit Vieux Duverger	Heudelet Houel
10e	Mengaud	Ecmayer Girardot	Lafler Molitor
11e	Renaud	Sandos Damas	Rousseau Simon
12e	Montaigut (Meincer est allé à Belfort)	Marchais Tholmé	Mutte Ney

Les 1re, 2e, 3e, 4e, 5e, 6e, 12e occupent depuis Huningue jusqu'à Oppenheim. La 3e est à Strasbourg ou aux environs. La 6e va de Guermesheim à Frankental. La 12e va de Vornes à Oppenheim.

Les 7e, 8e, 9e, 10e, 11e sont devant Mayence. On croit que si les troupes font encore un mouvement, les six premières divisions appuieront à droite, que la 7e viendra prendre la place de la 6e. La 12e ne changera point. Une division de l'armée de Sambre-et-Meuse

vient d'être fondue dans les différentes divisions de l'armée de Rhin-et-Moselle.

La cavalerie du Haut-Rhin est commandée par le général Rivaud, celle devant Mayence par le général Forest.

(A suivre.)

CONCOURS AGRICOLE DE 1878.

DISTRIBUTION DES RÉCOMPENSES.

Lundi 9 septembre 1878, à 9 heures du matin, a eu lieu sur le champ de foire de Poligny le Concours de jeune bétail que notre Société organise chaque année au mois de septembre. Ce Concours présentait une grande amélioration sur ceux des années précédentes. Si l'on se rappelle les premiers Concours de notre Société, et que l'on compare la petite quantité des animaux amenés et leur peu de valeur au point de vue de l'écusson, au nombre et à la qualité des animaux couronnés cette année, on est vraiment étonné des résultats obtenus.

Cette année, le jury a non-seulement épuisé toutes les récompenses mises à sa disposition, mais, sur sa proposition, la Société a dû créer de nouvelles primes. Ce progrès sensible, ces résultats encourageants, nous les devons au travailleur infatigable qui a la direction de notre Société, à M. le Dr Bousson.

A midi, un banquet par souscription réunissait à l'hôtel de France le jury du Concours, bon nombre de membres de la Société et d'agriculteurs; la plus franche cordialité n'a cessé de régner pendant tout le repas. Au champagne, un toast a été porté par M. Bousson, et tous les convives ont bu à la prospérité de la Société, à la science, au progrès.

A 3 heures a eu lieu dans une des salles de l'Hôtel-de-Ville la distribution des récompenses. La cérémonie était présidée par M. Bousson; il avait à ses côtés le Bureau de la Société et les membres du jury. M. le Président a ouvert la séance par un discours que nous reproduisons plus loin. Après avoir dit que le but des Sociétés d'agriculture est aussi patriotique que désintéressé, il a montré qu'en agriculture comme dans toutes les autres sciences, l'ignorance est le pire des maux, qu'il appartient aux Sociétés d'agriculture de le combattre. « Les meilleures réformes, a-t-il dit, subissent la critique et quelquefois les sarcasmes des plus ignorants, qui admettent d'autant moins qu'on puisse leur appren-

dre quelque chose qu'ils sont plus dépourvus de connaissances. »
L'appel qu'il a adressé aux cultivateurs intelligents a trouvé son écho dans l'auditoire; celui-ci l'a prouvé par les applaudissements qui ont accompagné et suivi le discours de notre Président.

Le Secrétaire-Adjoint a ensuite appelé les récompenses dans l'ordre suivant :

CONCOURS DE JEUNE BÉTAIL (1).

Taureaux.

1er Prix. — Médaille de bronze et 80 fr. à M. Pierre Chauvin, de la Chaux-Denis.
2e id. — Médaille de bronze et 70 fr. à M. Constant Berthod, de Valempoulières.
3e id. — Médaille de bronze et 60 fr. à M. Joseph Lebeaud, de Valempoulières.
4e id. — Médaille de bronze et 50 fr. à M. Xavier Chauvin, de la Chaux-Denis.
5e id. — Médaille de bronze et 40 fr. à M. Léon Bourgeois, des Arsures.

Génisses.

1er Prix. — Médaille de bronze et 80 fr. à M. Pierre Chauvin, de la Chaux-Denis.
2e id. — Médaille de bronze et 70 fr. à M. Vuillet, Jean-Adrien, de Poligny.
3e id. — Médaille de bronze et 60 fr. à M. Charles Dumont, de Dournon.
4e id. — Médaille de bronze et 50 fr. à M. Auguste Suty, de Montigny-les-Arsures.
5e id. — Médaille de bronze et 40 fr. à M. Alphonse Jacques, de Poligny.

A la suite du Concours, et par les retenues qui ont été faites sur ceux qui n'étaient pas membres de la Société, ont été primés, MM.

Xavier Chauvin, déjà nommé, 30 fr.
Louis Noirot, de Pupillin, 25 fr.
Antoine Jabier, de Poligny, 20 fr.
Charles Coittier, de Champvaux, 20 fr.
Charles Vuillier, de Mouchard, 20 fr.
Jacques Maillard, de Villersfarlay, 20 fr.
Joseph Grillot, d'Arbois, 20 fr.

Drainage.

Médaille d'argent à M. Auguste Paillard, de Besain, pour amélioration, par le drainage, d'un terrain humide jusque-là improductif.

(1) La totalité de la prime n'a été délivrée qu'aux membres de la Société. Les concurrents étrangers n'ont reçu que la moitié.

Enseignement agricole et viticole.

Médaille d'argent et deux ouvrages de viticulture à M. Charles Bruniaux, instituteur à Grozon.

Comptabilité agricole.

Prime de 10 fr. à M. Alphonse Jacques, de Poligny, pour comptabilité pendant une année du produit de ses vaches à la fromagerie de Charency.

Vignerons à moitié fruits.

Médaille d'argent, grand module, à M. Papillard, d'Arbois, vigneron depuis plus de 50 ans de M. de Brevans.

Médaille de bronze et 20 fr. à M. Vernier, de Poligny, vigneron de père en fils de M. le marquis de Froissard.

Médaille de bronze et 20 fr. à M. François-Auguste Dole, de Poligny, vigneron depuis 1846 de M. Charles Pâris.

Médaille de bronze et 20 fr. à M. Hilaire Belleville père, de Passenans, vigneron depuis trente ans de M. Albin Mottet.

DISCOURS DE M. LE DOCTEUR BOUSSON.

Messieurs, on l'a dit bien souvent : le sol c'est la patrie; le cultiver, l'améliorer et augmenter ses produits, c'est aimer et servir utilement son pays.

Le but des Sociétés d'agriculture est donc aussi patriotique que désintéressé, puisqu'il consiste à étudier très-sérieusement toutes les bonnes pratiques, à les vulgariser et enfin à aider ainsi les cultivateurs à marcher dans la voie du progrès. Cette tâche est difficile à remplir, car quelque bons qu'ils puissent être, les conseils sont difficilement acceptés. Ce n'est qu'avec le temps et à l'aide de démonstrations et de raisonnements souvent répétés, qu'on finit par obtenir d'abord l'assentiment de quelques cultivateurs les plus intelligents il est vrai, tout en continuant à subir la critique et quelquefois les sarcasmes des plus ignorants, qui admettent d'autant moins qu'on puisse leur apprendre quelque chose, qu'ils sont plus dépourvus de connaissances.

Depuis un certain nombre d'années, notre Société s'occupe très-activement de l'amélioration de notre bétail, de nos vaches laitières surtout; nous constatons avec bonheur que nos efforts commencent à être couronnés de quelques succès. On attache à l'écusson une valeur qu'il justifie. Nous ne vous demandons pas de nous croire

sur parole; dès le début de notre enseignement, nous vous avons donné le moyen de vous éclairer parfaitement sur ce point. Parcourez vos écuries, celles de votre village et d'autres encore, et vous constaterez toujours que les vaches les plus abondantes en lait sont celles qui portent les plus beaux écussons.

Une pareille constatation est on ne peut plus facile, vous pouvez la faire sans dérangement ni dépense, et elle vous éclairera sur la valeur de l'écusson : il s'agit ici d'une question qui intéresse au premier chef tous nos cultivateurs; espérons que bientôt tous s'en occuperont dans notre pays.

Permettez-moi, en finissant, de vous signaler un très-bon exemple à imiter. Des agriculteurs très-intelligents, bons observateurs et amis du progrès, MM. Chauvin, de la Chaux-Denis, m'autorisent à vous affirmer qu'ils ont augmenté très-considérablement leurs produits en fromage depuis quelques années qu'ils choisissent avec un soin tout particulier leurs élèves, leurs taureaux et leurs vaches laitières, et qu'ils les choisissent bien écussonnés.

Ils sont ici au milieu de nous, où ils vont être appelés à recevoir de nouvelles récompenses pour des élèves bien écussonnés qu'ils ont amenés à notre Concours. Ils vous diront que depuis quelques années, grâce à l'écusson, leurs produits en fromages ont augmenté dans des proportions telles, qu'au lieu de 45 livres qu'ils en produisaient chaque jour autrefois, ils en ont produit l'année dernière 70 livres, et 90 livres cette année, avec le même nombre de vaches.

NÉCROLOGIE

E. Ramey. — G. Lespinasse. — Mme H. Meunier,

Par M. Jules Léon, membre correspondant.

La science botanique vient, dans un court espace de temps, de subir trois pertes bien regrettables.

En premier lieu, nous avons à déplorer le trépas prématuré de E. Ramey, attaché à la maison Vilmorin-Andrieux, de Paris.

Nous connaissons E. Ramey depuis notre premier séjour à Bordeaux, en 1849, époque à laquelle nous avions formé une petite Académie, ou *Pléïade botanique*, pour l'exploration du département de

la Gironde au point de vue de la recherche des espèces rares et critiques. Banon, fils, les Drs Urgel et Th. Salviat, J. Delbos, aujourd'hui professeur à la Faculté de Nancy, nous-même et *tutti quanti*, nous nous faisions un plaisir et un honneur de décerner à notre excellent collègue la palme de l'œil botanique, pour la découverte d'intéressants individus végétaux.

Plus tard, nous trouvâmes Ramey à Paris, en 1853. Là, comme toujours, nous pûmes apprécier les brillantes et solides qualités de cette nature d'élite. Nous possédons en herbier une curieuse collection de plantes d'Autriche-Hongrie que nous devons à la libéralité et à l'impérissable talent de E. Ramey.

En 1862, nous rencontrâmes sur la plage de Royan l'excellent camarade que nous regretterons longtemps. Sans cesse prêt à seconder les amis de la science par la droiture et la lucidité de ses indications, E. Ramey nous accompagna dans une intéressante et fructueuse excursion à Pontaillac-Royan.

Nous ne parlerons pas ici des nombreux ouvrages de botanique (*flore bordelaise*, *flore landaise*, etc.) où feu notre collaborateur est cité avec éloge comme une autorité d'une valeur incontestable et incontestée.

Terminons ce trop court éloge de Ramey en disant que dans ses rapports avec ses amis, sa sympathique bienveillance rivalisait avec son talent, tous deux se manifestant au plus haut degré et dans toutes les circonstances.

Nous ne pouvons résister au désir de rendre un hommage mérité à la mémoire de deux autres botanistes que l'inexorable trépas est venu prématurément nous ravir.

Nous voulons parler en premier lieu de M. G. Lespinasse, de Bordeaux, dont les savantes recherches de botanique descriptive et de conchyliologie ont rendu des services signalés à la science. Le travail de M. G. Lespinasse sur le *Ptychotis thorei* (1), curieuse ombellifère des départements des Landes et de la Gironde, est et demeurera un éternel et précieux document de botanique descriptive et de géographie botanique (Voir *Flore landaise*, page 58).

Mme H. Meunier, décédée naguère à Versailles, à l'âge de 58 ans, était un valeureux et savant champion de la vulgarisation des

(1) Un botaniste hongrois, M. Mansgerbel, nous a dit avoir trouvé le *Ptychotis thorei* dans un marais des environs de Saint-Claude (Jura).



sciences utiles. Ses entretiens de géographie, d'hygiène et de botanique pratiques, édités à Paris, resteront dans les bibliothèques privées et publiques, pour être consultés comme de précieux et indispensables monuments des connaissances indispensables au bien-être et à la conservation de l'humanité.

POÉSIE.

Lettre d'Ovide à un ami, traduit des Tristes, Él. 52, l. V, vers 1 à 32. Texte latin : Scribis ut oblectem studio lacrymabile tempus.

Tu m'écris de charmer mon chagrin par l'étude;
Tu crains que par les pleurs mon courage abattu
Ne succombe sous le faix d'une peine aussi rude,
Et comprime l'élan de ma noble vertu.
Cher ami, ton conseil à suivre est difficile;
Les vers sont un travail agréable et joyeux
Si le cœur est content, si l'esprit est docile
Aux doux épanchements du gai poète heureux.
Du destin si changeant, les cruelles tempêtes
A d'autres moins qu'à moi font sentir leurs rigueurs.
Voudrais-tu que Priam jouât devant les têtes
De ses fils terrassés par le fer destructeur?
Ou bien que Niobée de ses enfants privée
Organisât la danse et conduisit les chœurs?
Chez les Gètes lointains ma muse reléguée
Doit-elle préférer l'étude à mes douleurs?
Tel que l'acier poli corrodé par la rouille,
Mon génie émoussé tombe dans la torpeur.
De sa virilité mon esprit se dépouille,
Brisé par les éclats d'un horrible malheur.
Le verdoyant gazon croîtra dans les épines,
S'il ne reçoit du sol le soutenu labeur;
D'indociles coursiers les allures mutines
Feront manquer le but au paresseux coureur.
Jamais je ne verrai ma docte intelligence

Dans mon cerveau meurtri retrouver le secours
Que l'étude accordait au temps de mon enfance :
Je ne verrai jamais renaître ces beaux jours,
Mon génie est rompu par ces longues souffrances,
Et cette antique force aux tons pleins de vigueur
M'abandonne et flétrit toutes les espérances
Où ma muse rêvait un avenir meilleur.

Jules Léon,
Pharmacien à Peyrehorade, membre correspondant.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Jusqu'à présent, dans notre Bulletin, nous nous sommes surtout occupés de la fabrication du beurre, et peut-être s'étonne-t-on de n'y avoir rien vu encore sur celle du fromage; voici les raisons de cette manière d'agir : La première raison, qui est sans réplique, c'est qu'on peut juger de la bonne ou de la mauvaise fabrication du beurre au moment même où on vient de terminer cette opération; tandis que le résultat de la fabrication du fromage ne peut être apprécié qu'au moment de sa livraison, c'est-à-dire environ trois mois après sa production.

Un autre motif de l'application de nos premiers enseignements à la fabrication du beurre, c'est que cette fabrication est surtout tellement défectueuse dans nos montagnes, qu'on ne saurait trop se hâter de l'améliorer et de la perfectionner. La fabrication de nos fromages, au contraire, quoique livrée à la routine, nous devons lui rendre cette justice, a atteint une certaine perfection; on rencontre même quelques fruitiers très-habiles, mais malheureusement trop rares.

Déjà notre beurre est connu et recherché au point que, jusqu'à ce jour, il n'a pu reparaître sur le marché de Poligny, car nous ne pouvons parvenir à satisfaire à toutes les demandes qui nous sont adressées. Comment, en quelques mois, sommes-nous arrivés à un pareil résultat? Voici notre secret : Notre beurre est fait avec de la crême fraîche, c'est-à-dire ayant de quelques heures à deux ou trois jours au plus; il est bien lavé et parfaitement débarrassé

du lait de beurre (battue); il ne subit jamais le contact des mains pendant sa préparation; il a un arôme et un goût parfait; il reste très-longtemps frais et bon à manger, ne donne pas de déchet quand on le fait fondre. Tel est notre secret, tels sont nos résultats. Tout cela est si facile à faire et tellement à la portée de tous, que nos intelligentes ménagères n'hésiteront pas à le mettre en pratique.

J'étais absent lors de la première pesée de nos fromages, mais le jugement du marchand n'a pas trompé mes espérances.

Le fruitier que j'ai trouvé à Champvaux peut compter parmi les excellents. Il ne s'était jamais servi du thermomètre, qu'il trouve aujourd'hui indispensable : avec le thermomètre, on marche le flambeau à la main dans la fabrication du fromage. Ce fruitier n'avait besoin que de sortir de la routine, ce qui a été promptement obtenu, pour devenir un excellent professeur.

Le succès de notre fabrication doit lui être attribué complètement, car, lorsque j'ai pu juger sa manière d'opérer, je me suis contenté de constater sur le tableau sa manière de faire. A chaque fromage on prend note de la température à laquelle on met en présure, du temps employé pour obtenir le caillot, de la qualité du caillot, dur, moyen, mou, de la température à laquelle on porte le lait pour cuire le fromage, de la manière de brasser suivant la qualité du caillot, de la manière de ressuyer le grain, etc., etc. Nous avons aussi fait quelques essais de présure et d'autres encore dont je rendrai compte dans un prochain Bulletin.

Puisque je parle de mes collaborateurs, je dois dire que j'ai également trouvé, à Champvaux, deux aides d'une intelligence, d'une propreté, d'une probité et d'un zèle remarquables.

Ils possèdent l'un et l'autre toutes ces belles qualités si difficiles à rencontrer, réunies surtout; il est vrai que ce sont deux frères. L'un d'eux, ancien sergent-major, nous a organisé une admirable tenue de livres, indispensable dans notre établissement pour son bon fonctionnement. Grâce à eux, la fabrication du beurre, dont ils sont chargés, a marché parfaitement et leur doit de véritables progrès.

Comme on le voit, j'ai été parfaitement secondé par tous mes collaborateurs. C'est grâce à ces employés que j'ai obtenu un plein succès, où j'aurais si facilement pu subir un véritable échec; aussi peuvent-ils compter sur ma gratitude.

Nous donnerons bientôt quelques détails sur la fabrication du

fromage, mais nous avons beaucoup à dire encore sur la fabrication du beurre, et de sérieux essais à faire sur la température à donner à la crême dans les différentes barattes, température qui doit probablement varier suivant que l'action du barattage est plus ou moins énergique. Pour la baratte Chapellier, dont nous nous félicitons d'avoir fait usage, la température de 19 degrés est certainement la plus convenable; nos nombreuses expériences ne nous laissent aucun doute sur ce sujet.

D'après quelques bienveillantes observations qui m'ont été faites, je ne puis me dispenser de déclarer que je n'ai nullement la prétention de faire mieux que tout le monde, et surtout d'émettre le moindre doute sur les résultats obtenus par des commissions chargées d'étudier cette importante question, et qui seraient autres que les miens. Il est probable qu'à des latitudes différentes, la crême subit des influences atmosphériques qui la rendent plus ou moins difficile à baratter. Qu'y aurait-t-il d'étonnant à ce qu'en Normandie, sur les bords de la mer surtout, où la température est beaucoup plus douce et beaucoup moins variable que dans nos montagnes du Jura, le beurre fût plus facile à obtenir? Il n'est pas douteux non plus, pour moi, que les différentes barattes donnent le beurre à des températures diverses. Nous allons diriger nos recherches sur ce sujet, en commençant par notre baratte à piston; nous continuerons avec la baratte Fouju, que je viens d'acheter encore à l'exposition, et nous finirons ces expériences avec l'Expéditive. J'espère que ces opérations faites dans notre École, où nous avons toutes les facilités possibles pour les pratiquer avec le plus grand soin, suffiront pour éclairer complètement cette importante question.

Comme on le voit, sans parti pris à l'avance, sans discuter ni mettre en doute les faits annoncés par d'autres, je me borne à faire de sérieuses et consciencieuses observations sur la manière dont les choses se passent dans nos montagnes, et à les communiquer à nos cultivateurs, avec l'espoir qu'elles leur seront profitables.

Une grave question me préoccupe singulièrement depuis quelque temps. Il est certain que jusqu'à présent le meilleur beurre de Gournay ne peut rivaliser avec le beurre fin d'Isigny. N'est-il pas à craindre que bon nombre de nos meilleurs villages du Jura ne puissent dépasser les beurres de Normandie, classés à la halle de Paris sous le nom de bons fermiers. En effet, dans le Jura, les

pâturages sont supprimés dans la plupart de nos villages du premier plateau, où le régime de la stabulation est généralement adopté. Les vaches y sont très-bien nourries, il est vrai, mais avec des herbes artificielles, de la luzerne et du trèfle. Cette nourriture très-bonne, et administrée avec abondance, ne contient pas les herbes aromatiques qui poussent naturellement sur notre sol, et qui donnent certainement une qualité supérieure aux produits de notre laitage, qui en est privé avec le régime de la stabulation.

C'est une question que je recommande à mes compatriotes, en les engageant à comparer les produits des villages où le pâturage est resté en usage, avec ceux des villages qui ont adopté le régime de la stabulation. Je dois toutefois observer que les pays de la montagne, où le régime de la stabulation est en vigueur, donnent toujours des produits de qualité supérieure à ceux de la plaine.

Le rendement de la crême en beurre va toujours en augmentant jusqu'au moment où on commence à apporter du lait de vaches fraîchement vélées, et quoique nous fussions arrivés à obtenir 1 kil. de beurre avec 2 litres 80 cent. de crême, en moyenne, pendant le mois d'août, je n'ai pas hésité à annoncer que nous obtiendrions un rendement plus considérable en septembre. En effet, pendant ce mois, nous avons recueilli 755 litres de crême, qui ont produit 280 kilog. 500 grammes de beurre, ou 1 kilog. pour 2 litres 69 centilitres de crême. J'espère que mes prévisions ne seront pas trompées pour les mois suivants, et qu'à la fin de novembre nous arriverons à produire 1 kilog. de beurre avec 2 litres 50 centilitres de crême et peut-être moins; ce qu'on aurait eu peine à croire si nos expériences n'avaient été exécutées et répétées très-minutieusement depuis quatre mois.

Mais il est bon de se rappeler que notre crême est levée par le fruitier, ne contient pas de lait, et que ce lait que nos ménagères emportent avec leur crême, lorsqu'elles ont écrémé elles-mêmes, est le meilleur, non pas pour donner du beurre, dont il fournit très-peu, mais pour donner au fromage plus de poids et surtout plus de qualité. J'espère que, parfaitement éclairés sur ce point, les administrateurs de nos fruitières adopteront tous, et promptement, l'écrémage par le fruitier, et qu'ils le rendront obligatoire. Les avantages de cette manière d'opérer sont tellement évidents qu'ils ne peuvent échapper aux moins clairvoyants.

Dr BOUSSON.

L'ANTHRACNOSE DE LA VIGNE (1)

Par ce mot *anthracnose*, qui signifie maladie du charbon, on désigne une altération de la vigne que l'on nomme aussi *maladie noire*, *carie*, *charbon*. Cette maladie n'est pas nouvelle et n'a pas été importée récemment, comme l'oïdium et le phylloxera : elle parait au contraire remonter aux premiers âges de la vigne et exister dans tous les vignobles connus. Elle a été décrite par les premiers naturalistes qui ont parlé de ce précieux arbrisseau. M. H. Marès, dans son remarquable *Traité des vignes du Midi de la France*, donne, d'après le docteur Montaigne, la traduction d'un passage de Théophraste (2) où se trouve une description tellement frappante de ce mal, qu'on ne peut moins faire de reconnaître là l'anthracnose qui a sévi cette année dernière (1877) avec tant d'intensité dans plusieurs vignobles de France, en Italie, en Suisse et dans beaucoup d'autres contrées de l'Europe. L'ancienneté de cette maladie ne lui a rien fait perdre de son intensité; elle a conservé tous ses caractères désorganisateurs; nous la retrouvons de nos jours telle que l'a décrite Théophraste.

Les premiers dégats de l'anthracnose apparaissent ordinairement avec les premières pousses de la vigne, dans le courant de mai; ils se continuent généralement avec plus ou moins d'intensité, suivant la température et suivant les variétés de vignes, jusque dans le courant d'août, attaquant toujours les jeunes pousses à l'état herbacé, et le raisin depuis sa formation jusqu'au moment où il va commencer à mûrir. Un temps pluvieux, un brouillard, une forte rosée, paraissent être les principales causes de cette maladie, surtout si cette température humide alterne avec des coups de soleil brûlant; par contre, un temps sec arrête ses dégâts. Les vignes provenant des pays chauds, celles à forte végétation sont particulièrement atteintes d'anthracnose; les cépages indigènes de nos vignobles du Centre et du Nord en souffrent beaucoup moins (3). Les premières traces de l'anthracnose se

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1878, p. 59.

(2) Tels sont les accidents et les maladies dont sont sujets les arbres; ceux des fruits, et en particulier du raisin, consistent dans le *grésillement* (appelé en grec *crambos*), affection assez semblable à la rouille; cela a lieu par des temps humides, lorsqu'à la suite d'une rosée abondante le soleil darde avec force ses rayons. Il produit le même effet sur les pampres. — Joigneaux. Le *Livre de la Ferme*, page 250.

(3) Les vignes étrangères les plus enthracnosées sont le *Rosaki*, remarqué par M. Marès, l'*Agostenga*, le *Chaouch*, le *Crujidero*, le *Lignan*, l'*Insolia*, le *Muscat d'Alexandrie*. Dans les vignobles du Midi, la *Carignagne*, la *Clairette* sont particulièrement atteintes de cette maladie.

font remarquer par de petites taches ou petits points noirs brunâtres, ronds, plus ou moins nombreux, plus ou moins rapprochés les uns des autres; ils apparaissent simultanément ou sur le sarment, ou sur le raisin, ou sur la feuille, et le plus souvent sur ces trois parties à la fois, dans les conditions que nous venons d'indiquer. Ces petits points s'élargissent, tout en conservant leur forme circulaire, passent à la couleur noirâtre et pénètrent en très-peu de temps assez profondément dans la jeune pousse pour la désorganiser ou la dessécher plus ou moins complètement, suivant le nombre des taches et les conditions plus ou moins favorables à leur développement. Si le mal sévit avec intensité, feuilles et fruits périssent avec la jeune tige; si au contraire les taches sont peu nombreuses et se développent dans des conditions défavorables, le jeune sarment pousse sans trop souffrir de ces lésions, mais toutefois sans préserver pour cela la feuille et le raisin des atteintes de l'anthracnose, attendu qu'il arrive fréquemment que sur une tige saine ou presque saine, l'une et l'autre sont plus ou moins désorganisées par cette maladie. Ces trois parties du cep, tige, feuille et raisin, sont le plus souvent attaquées simultanément par l'anthracnose; mais il arrive aussi assez fréquemment que l'une ou deux d'entre elles en sont préservées, suivant l'état où elles se trouvent et suivant les conditions de résistance qu'elles peuvent offrir à l'invasion du mal. Lorsque les taches noires du charbon s'implantent sur les nervures de la feuille avant son complet développement, celle-ci se raccornit, se recoqueville sur sa face inférieure et ne fonctionne plus qu'imparfaitement; quant au raisin, il peut être anthracnosé dès sa formation, avant et après la floraison, jusqu'au moment où il entre en maturité; une fois la peau du grain attendrie, l'action désorganisatrice de l'anthracnose n'a plus d'effets fâcheux sur elle. Pour la feuille comme pour le raisin, les lésions anthracnosiques deviennent plus graves et entraînent le plus souvent le dessèchement de ces deux organes lorsqu'elles atteignent le pétiole du premier ou le pédoncule du second. Ces taches charbonneuses, qui causent de si grands dommages à la vigne, ont quelque chose d'analogue avec celles qu'on remarque sur la feuille et les fruits du poirier et du pommier. Ces dernières apparaissent dans les mêmes conditions que sur la vigne; elles n'attaquent pas le bois d'une manière apparente; elles causent rarement le dessèchement de la feuille, mais elles produisent sur le fruit des gales qui le font durcir et causent plus ou moins vite sa pourriture.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, les temps humides ou pluvieux,

les rosées abondantes, les brouillards précèdent toujours l'invasion de l'anthracnose et paraissent être une des principales conditions de son développement; une vigne que l'on peut préserver de la pluie, des rosées ou des brouillards, n'est jamais atteinte de cette maladie. Un fait que nous allons citer le prouve avec la plus grande évidence. Dans un sol riche de jardin potager, nous possédons une forte souche d'*Agastenga*, formant trois cordons séparés au moyen de trois branches provignées sortant du même pied. Le premier cordon est palissé verticalement contre un mur au levant, et recouvert d'un abri mobile en avancement du mur de 30 à 40 centimètres; le second est conduit horizontalement à 20 centimètres au-dessus du sol, contre un mur sans abri exposé au midi, et le troisième en contre-espalier à 2 m. des précédents. Ce troisième cordon porte chaque année des traces plus ou moins fortes d'anthracnose; en 1877, sa récolte a été complètement détruite par des invasions successives de cette maladie qui ont pour ainsi dire grillé les pousses, les feuilles et les raisins. Sur le cordon tourné au midi, où dans les années ordinaires on ne remarque presque pas de traces de charbon, le quart à peu près des grappes a été fortement endommagé. Quant à la treille, qui se trouve contre un mur au levant avec abri, l'anthracnose n'y a pas fait son apparition : comme les années précédentes, ses raisins ont été récoltés parfaitemennt sains.

M. Marès, que nous avons déjà cité, pense que la désorganisation produite sur les feuilles, les rameaux et les raisins de la vigne, dans les conditions que nous avons indiquées, est produite par une brusque variation de température coïncidant avec un temps brumeux ou humide et des coups de soleil : elle a, dit-il, trop d'analogie avec la désorganisation produite par les gelées blanches tardives pour que la cause n'en soit pas la même. D'après cet auteur, les cryptogames trouvés par plusieurs naturalistes dans les lésions occasionnées par l'anthracnose ne seraient pas les premières causes de ce mal, mais seulement une de ses conséquences.

Un cryptogamiste éminent, M. de Bary, professeur à l'Université de Strasbourg, vient de faire une découverte qui jette un nouveau jour sur cette question d'un intérêt si actuel pour la viticulture. Ce savant est arrivé à innoculer à volonté ce mal sur le raisin, au moyen des spores excessivement petits de ce cryptogame qu'il nomme *sphaceloma ampelinum* : il recueille ces spores au moyen d'un pinceau mouillé; il les place avec toutes les précautions convenables sur un grain de raisin sain, et peu de jours après la tache anthracnosique se développe.

« Cette expérience de M. de Bary, dit M. Planchon, qui a bien voulu nous communiquer l'article du savant professeur de Strasbourg, prouve incontestablement que l'anthracnose est produite par le cryptogame nommé par cet auteur *sphaceloma;* cette découverte est d'une importance capitale en un sens qu'elle explique la nécessité de l'intervention de l'eau ou de l'humidité dans la production de la maladie, et qu'elle laisse entrevoir la possibilité de s'opposer à sa propagation en attaquant les spores avant qu'ils aient produit leur *mycelium* sous l'épiderme du sarment. » Jusqu'à présent, pour se préserver de l'anthracnose, on n'avait opéré qu'au moment de l'apparition de cette maladie, lorsqu'il était trop tard; il est bien évident aujourd'hui qu'il faudrait soufrer ou user de quelques autres moyens efficaces, avant ou au moment de la dissémination des spores de ce cryptogame.

Il est facile de reconnaître l'anthracnose dans la description que les naturalistes italiens donnent du *male nero (mal noir* et du *male della pustulla variole, mal de la pustule),* qui a fait beaucoup de ravages en 1877 dans certains vignobles de la péninsule italique. Les auteurs allemands, H. Gœthe entre autres, désignent cette maladie sous le nom de *Schwarsen Brenner.*

L'*anthracnose* (1) n'existe pas seulement dans tous les vignobles de l'Europe, et probablement dans tous ceux de l'ancien continent, elle sévit aussi sur les vignes en Amérique, où on la connaît sous le nom de *black Rot* (M. Planchon a été le premier à signaler la similitude du *Rot noir* américain avec notre anthracnose). Une autre forme de Rot, que les Américains nomment *grey Rot* (Rot gris), forme heureusement inconnue en France, cause de plus grands dégâts encore que le *Rot noir*, mais elle n'attaque le raisin qu'au moment de la *véraison* ou pendant l'époque de sa maturité. On reconnaît les premières traces de son invasion à une petite piqûre ou plutôt à un petit point brun surmonté d'une gouttelette; cette tache s'élargit et amène bientôt la pourriture du grain dans son entier, chair et pepins, et non son dessèchement, comme il arrive par le fait de l'anthracnose. Les vignes attaquées par le *Rot gris* ne portent extérieurement aucune marque de souffrance ou de maladie; elles sont subitement atteintes en pleine et belle végétation par ce fléau, qui agit avec une telle intensité qu'il détruit parfois en quelques jours les plus belles récoltes. Cette maladie apparaît sur la

(1) Les ravages commis par cette maladie dans le vignoble narbonnais ont été l'objet de plusieurs communications adressées à l'Académie des sciences en 1877, par MM. Garcin, Max. Cornu, Macagno et Porte. Voir *Journal d'Agriculture pratique*, t. II de 1877, p. 131, 195 et 551.

vigne immédiatement après un temps chaud ou humide; si ces conditions ne persistent pas, elle cesse ses ravages.

Le *Rot gris* est-il une forme particulière du *Rot noir* ou une maladie toute spéciale? C'est ce qu'il ne nous est pas possible de dire : ce que nous pouvons affirmer, c'est qu'elle n'a pas encore été signalée en France. M. Meissner, de Saint-Louis (Missouri), à qui nous devons ces renseignements sur le *Rot gris*, nous a affirmé qu'après avoir parcouru, en septembre dernier, les vignobles des Charentes, du Bordelais, de la Provence, du Languedoc, des côtes du Rhône et du Beaujolais, il n'a rien vu dans tous ces vignobles qui ressemble au *Rot gris* : il ne pense pas que notre climat soit favorable au développement de cette maladie cryptogamique qui sévit sur beaucoup de vignes des Etats de l'Union.

Nous insistons sur ces détails pour prouver qu'il n'est pas le moins du monde vrai, comme l'ont dit quelques détracteurs des vignes américaines, que ces dernières aient importé en France la maladie du grain, *grey Rot*, qui fait de si grands ravages dans les vignobles d'outre-mer. On a confondu avec cette dernière maladie l'anthracnose ou charbon, dont les effets sont complètement différents, puisque celle-ci attaque la vigne sur tous ses organes dès le début de la végétation, tandis que celle-là sévit seulement sur le raisin mûr ou au début de sa maturité. Notre pauvre vigne est déjà affligée d'un assez grand nombre de maladies sans que l'on vienne encore, sans raisons et sans preuves, effrayer le vigneron par un fléau imaginaire.

(Revue Horticole). V. Pulliat.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Moutons gras, race Mérinos. — On a dit à tort que les mérinos ne peuvent pas faire économiquement de la bonne viande. Au Concours du Palais de l'Industrie, M. Bataille, dont le troupeau de mérinos jouit d'une réputation bien méritée, a exposé trois brebis pesant 267 kilog. Le voyage leur avait fait perdre 9 kilog., soit 3 kilog. par tête. Elles ont été abattues à Paris neuf jours après le départ de leur bergerie, et le rendement a atteint 167 kilog. 1/2 de viande nette, de très-bonne qualité, soit plus de 60 p. 0/0, chiffre très-satisfaisant. —

Les prévisions faites par la *Revue d'Économie rurale* se réalisent chaque année davantage, et il n'est plus douteux aujourd'hui que le mérinos peut produire, tout aussi bien que les autres races, de la viande excellente, dont le prix de revient sera peut-être moins élevé.

Refroidissement du Lait. — *Le Sportsman* nous apprend qu'on suit depuis quelque temps, dans les laiteries en Amérique, une nouvelle méthode. Dès qu'il est versé dans les cuves, le lait est chauffé à une température de 60 degrés centigrades au moyen de la vapeur. Cette température élevée volatilise certaines substances nuisibles à la conservation du lait. Après le chauffage, le lait est refroidi au moyen de tubes d'eau fraîche placés dans les cuves.

Ce refroidissement fait monter la crême à la surface. Un couvercle est alors placé sur les cuves pour exclure l'air. Dans cet état, le lait se conserve plus longtemps que par la méthode ordinaire, ce qui lui donne le temps de déposer toutes les matières crêmeuses qu'il renferme. La crême et le beurre que donne le lait ainsi chauffé, puis refroidi, sont par conséquent en plus grande quantité et aussi de qualité bien supérieure.

Bois de Construction (1). — M. Maurice Girard ayant examiné des bois de charpente que l'on est obligé de remplacer dans un grand hôtel de Paris, a constaté qu'ils sont réduits à un état demi-friable par le fait de l'*Anobium tessellatum*, Fabr., ou Vrillette en mosaïque, la plus grande de nos Vrillettes (Coléoptères), qui les a criblés de ses galeries de ponte. Cet insecte est l'une des plus redoutables espèces de nos maisons; elle attaque non-seulement les pièces de sapin, mais encore celles de chêne, comme on ne le voit que trop. « Si l'on ne se sert, dit M. Maurice Girard, de charpentes en fer, il faut s'abstenir, dans les constructions, de toute pièce où il y ait de l'aubier et n'employer que le cœur du bois, ou mieux encore préparer les poutres, soit en les injectant d'une substance toxique, soit en les silicatant. Il serait fort à désirer que dans le commerce on adoptât l'étuvage à l'air chaud, à 80 degrés, pendant deux ou trois jours, temps nécessaire pour tuer les œufs et les larves, dans les bois destinés aux constructions. » (*Journal de la Société centrale d'horticulture de France*, avril 1878).

La Chauve-Souris (2). — Cet animal, auquel on fait une

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, 1861, 1865, 1869, 1873 et 1874, page 333.
(2) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, 1862, 1865, 1867, 1868, 1869, 1872, 1875, 1876.

guerre stupide, est pourtant d'une grande utilité! C'est lui qui nous débarrasse des insectes de toute espèce et particulièrement des cousins qui troublent notre sommeil.

On a remarqué que dans les villes où existent d'anciens monuments, surtout ceux en ruines, on n'était jamais incommodé par les moustiques ou cousins.

A l'appui, M. Arnault cite Albi et Toulouse, où deux anciennes églises dont les murs présentaient de nombreuses anfractuosités ont été restaurées et recrépies. Immédiatement après ces réparations, les chauves-souris ont disparu et certains quartiers ont été envahis par des nuées de cousins.

Dans une ville du Nivernais, bâtie sur une île de la Loire, on n'avait jamais senti de cousins. Aussitôt après la destruction d'un château-fort dans les ruines duquel nichaient de grandes quantités de chauves-souris, ces insectes ont paru et incommodent non-seulement les habitants de la ville, mais encore ceux des faubourgs, qui en sont séparés par les deux bras du fleuve.

(*Bulletin de la Société protectrice de animaux*, mars 1878).

Emploi des Bruyères. — Dans l'industrie, les bruyères servent à la fabrication d'excellents balais, dont plusieurs établissements importants font un commerce considérable; elles sont employées à couvrir les habitations; ces couvertures, on les préfère à la tuile, parce que les maisons y sont plus fraîches en été, comme aussi elles sont plus chaudes en hiver; elles servent encore au chauffage des fours et de litières excellentes sous les ruminants.

Deux nouvelles applications qui paraissent devoir prendre une grande extension, sont : 1° celle du charbon qu'on obtient des fortes tiges de bruyères; à cet effet, on construit dans la terre de grands fours en briques et on procède à l'étouffement comme le font nos charbonniers. Ces charbons sont dirigés sur Paris, et, après transformation, sont vendus en forme de briquettes, après avoir été mélangés à des terres tourbeuses, des poussiers de charbon de terre, etc.; 2° la fabrication d'excellentes brosses. La bruyère, fine et tenace, peut remplacer avantageusement le chiendent que nous tirons d'Italie, les plantes tropicales comme les fibres de cocos, de tampicos, palmiers, etc., qui, par le transport, reviennent à des prix relativement élevés.

L'arrachement des bruyères se pratique moyennant une redevance de 12 francs par an; cette récolte se fait en automne et se prolonge

jusqu'en avril, et occupe un nombre considérable de bras. Les indigents obtiennent même des permissions, sans aucune redevance à l'Etat. Ed. Renard.

(*Bulletion de la Société des Agriculteurs de France*, 15 *mai* 1878).

Sève et Taille de la Vigne. (1) — Le moment le plus opportun pour tailler ne peut ni ne doit être subordonné à des questions relatives à la constitution chimique de la sève, mais bien à des conditions locales. La taille d'automne, en rendant plus précoce le bourgeonnement de la vigne, avance l'époque de la floraison et fait mûrir le fruit de meilleure heure. Là donc où l'on cultive des vignes dont les fruits arrivent difficilement à maturité, on devra conseiller la taille précoce, à moins que le climat ne soit trop froid et qu'on ait à craindre de trop fréquentes gelées blanches à une époque déjà avancée du printemps. Dans ce cas il faudrait empêcher le développement trop précoce des bourgeons, et, pour cela, tailler tardivement (même fort avant dans le printemps), ce qui donnera de très-bons résultats. Quoique le liquide qui s'écoule de la vigne ne soit pas de l'eau pure, comme le pensait le docteur Guyot, sa composition n'est pourtant pas de nature à faire craindre que sa perte puisse nuire à la végétation. — On comprend facilement les résultats divers des expériences du Dr J. Guyot, de Fleury-Lacoste et de M. Remy Gauthier.

Pour M. l'ingénieur E. Rotondi, l'époque la plus favorable pour la taille de la vigne ne peut pas être soumise à une règle générale : la qualité du cépage, suivant qu'il est précoce ou tardif; les conditions telluriques et climatériques relatives aux gelées, aux gelées blanches et à la maturité des raisins, sont les seules considérations qui doivent guider dans le choix de la taille précoce ou tardive.

(*Messager agricole du Midi*, tome IX, nº 3).

(1) Voir *passim* dans le *Bulletin*.

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.



LE MARÉCHAL DE TAVANES

ET L'AMIRAL DE COLIGNY

D'APRÈS DE RÉCENTES PUBLICATIONS

Par M. le Comte de Laubespin

(*Fin*).

VII.

Le souper du Roi eut lieu comme d'habitude. Rien ne fut changé, afin d'éviter de donner le moindre éveil. Charles IX accueillit avec une égale bienveillance les gentilshommes protestants et les catholiques, qui vinrent lui faire leur cour. A Coligny, qui le faisait informer de certains symptômes d'effervescence, il répondit : « J'ai l'œil sur les Guise. Ils intriguent. Mais tout cela tournera à leur confusion. « Peu d'heures après, les armes étaient distribuées, les chaînes tendues, les postes établis sur toutes les places, toutes les rues éclairées. Quelques protestants effarés vinrent au Louvre demander au Roi des explications, avec des paroles amères qui lui parurent des menaces. Il chercha à endormir les visiteurs importuns, et tança d'importance les familiers qui par leur imprudence risquaient de compromettre la réussite du complot.

Au Louvre, tout paraissait tranquille autour de Catherine. Les jeunes seigneurs protestants s'entretenaient gaiement avec les femmes de la Cour, qui ne semblaient avoir aucune connaissance du complot. Cependant, la duchesse de Lorraine, sœur aînée du Roi, était assise à côté de sa mère et frémissait des horreurs qui allaient être commises. La reine de Navarre n'était pas dans la confidence, non plus que le duc d'Alençon, son frère, à cause de leur jeunesse. Jusqu'au bout (on pourrait en citer plus d'un témoignage), Charles IX joua son rôle avec la dissimulation la plus complète. Pendant ce temps, Coligny, sur son lit de douleur, commençait à ouvrir les yeux; l'attitude des gardes aux-

quels on l'avait confié était hostile, Cosseius, leur chef, farouche et agressif. L'assurance de Téligny rendit à son beau-père une sorte de quiétude. Avec ses blessures, une fuite était du reste difficile. Il repassa rapidement dans son esprit tous les motifs qui l'avaient jeté dans les bras du Roi. « A la grâce de Dieu! » s'écria-t-il avec une résignation stoïque. « Les jours qui me restent encore ne valent pas la peine d'en prendre tant de soins. » Il ne conserva auprès de lui que quelques personnes de sa maison, son ministre Raymond Merlin, un Franc-Comtois, né à la Rivière, près de Pontarlier. Il y avait dans la cour cinq suisses, de la garde du roi de Navarre, que ce prince avait absolument voulu y laisser. Téligny, lui-même, rentra avec sa femme dans son logis, contigu à celui de son beau-père (1). On n'en vint pas moins dire à Catherine qu'on avait agité dans le salon de l'amiral des projets de fuite et d'appel aux armes. Aussitôt celle-ci se précipite chez le Roi, où un nouveau conseil se rassemble. Cette fois le duc de Guise est présent. On presse le Roi, on lui persuade qu'il faut que Coligny soit mort avant le lever du soleil. Il finit par confirmer ses ordres, et se retire au fond de ses appartements, en proie, dès ce moment, aux remords dont il mourra. Le beffroi du Palais devait sonner à la pointe du jour; sur l'ordre de la Reine, la cloche de Saint-Germain-l'Auxerrois déchaîne les assassins (2).

Les différents clochers de Paris répondent successivement et mettent toute la population en émoi : il était 2 heures du matin.

Les ducs de Guise et d'Aumale, le bâtard d'Angoulême, se dirigent à la tête de quelques compagnies vers la demeure de Coligny. Cosseius les attendait. Sur l'ordre qu'on lui donne, il frappe à la porte et se dit chargé d'une commission du Roi. A ce nom respecté, on ouvre sans défiance. Cosseius entre dans la cour avec ses gardes. Il frappe tout ce qu'il rencontre. Les gens de l'amiral fuient, se bousculent, ferment les portes et se barricadent avec des coffres. Un des Suisses du Roi de Navare est

(1) Bouchavanes.

(2) Daubigné, livre 1er, chapitré IV, page 19.

tué d'un coup de feu. Coligny et ceux qui le soignent sont réveillés en sursaut. Tous comprennent que leurs ennemis ont envahi la maison et que leur vie est en danger. Ils se jettent à genoux et se recommandent à la miséricorde divine. L'amiral se lève, prend sa robe de chambre et ordonne à son fidèle ministre Merlin de faire la prière. Il suit ses paroles en poussant de grands soupirs, prononce avec ferveur le nom de Jésus-Christ, et s'adressant à Dieu, lui remet l'âme qu'il en a reçue. « Dieu nous appelle à lui. Mon hôtel est forcé, mes ennemis vont m'assaillir. Il n'y a pas moyen de résister. Depuis longtemps, du reste, j'envisage la mort et j'y suis prêt! Vous autres, cherchez à vous sauver s'il est possible. Ne pensez pas à moi. Tous vos efforts pour me défendre seraient vains : Recommandez-moi à la miséricorde du Très-Haut et partez. » En disant ces mots, son visage était impassible, et traduisait même peut-être un certain bonheur à mourir pour sa foi. Cependant, un officier d'origine allemande, Besmes (1), franchit les degrés et se précipite l'épée nue dans la chambre de Coligny, qui attendait debout, la tête haute et le regard assuré.

« Où est l'amiral, s'écrie Besmes? »

« C'est moi, dit l'amiral sans s'émouvoir. Tu veux ma vie, je te la donne. J'en ai fait le sacrifice depuis longtemps. »

Mal à l'aise, sous la fascination du regard de l'amiral, Besmes fut un instant interdit. Coligny eut le temps d'ajouter, avec une compassion méprisante : « Malheureux, tu oses assassiner un vieillard blessé et sans défense! » Ces mots ont réveillé la rage de Besmes; il se rue sur sa victime et lui plonge son épée dans le corps; puis, d'un revers il lui brise le visage avec son arme ensanglantée! « Faut-il périr ainsi sans combat, de la main d'un goujat, » murmurait Coligny, qui, cramponné à la muraille, ne s'affaissait pas. Cosseins, Hautefort, Cardillac, Sarlaboux accourent pour l'achever (2). La chambre s'emplit de conjurés.

(1) Dianowitz, dont le père, né en Bohême, avait été capitaine de l'artillerie du duc de Guise. Ce jeune homme, élevé dans la maison des Guise, était appelé familièrement Besmes ou Bohémien, pour rappeler son origine.

(2) Récit de Hattin, témoin oculaire. Daubigné.



Chacun d'eux, à son tour, plonge son arme dans le corps du malheureux amiral, qui bien qu'il sentit leurs épées glacées dans ses plaies ne tombait pas, et semblait les braver. Besmes, impatienté de le voir toujours debout, lui coupe le jarret. A cette dernière blessure, Coligny s'affaisse enfin.

Le duc de Guise, de la cour, entendant le cliquetis des armes, pensant que peut-être sa victime résistait, s'écrie, par manière d'encouragement : « Est-il mort? » « Oui, lui répond-t-on!! Le Grand-Prieur veut le voir, qu'on le jette par la fenêtre! » Au même instant il tombait à ses pieds. Ce triste cadavre, sans en avoir conscience, avait cherché machinalement à saisir la fenêtre pour éviter un dernier affront. Le duc de Guise se baisse, essuie le visage inondé de sang, et hésite à reconnaître les traits défigurés. « C'est bien lui, » s'écrie le bâtard d'Angoulême, en le poussant du pied. « Continuons alors, » dit le duc de Guise, sans s'émouvoir. Puis, sortant dans la rue : « Courage, compagnons, nous avons heureusement commencé. Aux autres maintenant. » Un italien, nommé Petracci, tranche la tête de l'amiral et la porte à la Reine et au Roi. Le corps reçut mille outrages avant d'être suspendu par les pieds au gibet des malfaiteurs. Il y resta trois jours. Le Roi se donna le triste spectacle de voir ces restes.

. Le maréchal de Montmorency, au risque d'irriter la rage des égorgeurs, envoya recueillir secrètement les restes de son cousin. Ils furent déposés dans chapelle de Chantilly. Aujourd'hui, grâce au duc de Montmorency, Luxembourg, ils reposent aux pieds de la vieille tour de Châtillon, dans un pan de muraille qui indique la place où fut la chambre de Coligny.

Et l'autre Gaspard, que faisait-il dans cette horrible mêlée? M. Pingaud ne paraît pas croire à la cruelle plaisanterie que lui attribue Brantôme : « Saignez, saignez, les médecins disent que la saignée est aussi bonne en août qu'en mai. » Elle porte pourtant la marque de son esprit, enclin, à certains moments, à tout oser comme son bras. Au surplus, il ne s'abusait pas sur le caractère qu'avait pris cette exécution, jugée d'abord par lui si nécessaire. Ses Mémoires nous montrent Paris traité en « ville conquise. La résolution de tuer seulement les chefs est enfreinte, dit-

il, ne pouvant le Roi, ni les conseillers, retenir les armes qu'ils avaient débridées. » Qu'il vienne ensuite nous montrer ses mains pures de pillage et énumérer les malheureux qu'il a sauvés, il n'en est pas moins vrai que par ses aveux, comme par ses intentions apologétiques, il fait le procès de ses amis et l'éloge indirect de ses adversaires.

Nous n'énumérerons pas les victimes, et nous ne raconterons pas les épisodes de cette affreuse nuit. Il fallut la main de fer de Tavanes pour faire cesser le meurtre et le pillage, et pour contenir les fanatiques intéressés qui, sous couleur de religion, ne songeaient qu'à frapper impunément leurs ennemis. C'est ce rôle de modérateur, au milieu d'une exécution provoquée par lui, qui lui permettait à sa dernière heure d'envisager sans trouble le souvenir du 24 août. En effet, l'année suivante, sur son lit de mort, il se confessa, dit son fils, sans faire mention d'avoir adhéré au conseil de la Saint-Barthélemy.

Je reviens malgré moi à Coligny. Quelques jours après le crime, le premier président du Parlement, Christophe de Thou, parlait publiquement au Roi des projets criminels de l'amiral, de la pénétration du Souverain pour surprendre et punir le complot, « *Qui nescit dissimulare, nescit regnare!* » Tel fut le texte de son discours. On voit d'ici le commentaire. Tout le monde n'imita pas cet exemple. Dans sa famille même, Catherine trouva des juges et des accusateurs.

L'amiral avait l'habitude de confier à un journal ses projets et ses impressions. La Reine n'y trouva que des pensées judicieuses sur l'avenir de grandeur qu'il préparait à la France; des projets pour éteindre les haines religieuses; des mémoires pour la guerre de Flandre et des avis au Roi pour le bon gouvernement de l'État. Il l'avertissait entre autres choses « de ne pas donner de trop grands apanages à ses frères, et d'empêcher que les Anglais n'acquissent, dans les Pays-Bas révoltés, un pouvoir qui deviendrait fatal à la France. » La Cour affecta de communiquer ces avis au duc d'Alençon et à la reine Elisabeth. On voulait les irriter contre un homme que l'un et l'autre fesaient profession d'aimer beaucoup. « La réponse, dit Bossuet, fut honorable pour

l'amiral (1) : ils dirent qu'ils pouvaient peut-être se plaindre de lui, mais que le Roi, du moins, s'en devait louer, et que des avis si solides et si désintéressés ne pouvaient venir que d'un fidèle serviteur. La reine Elisabeth ajouta que : « s'il était un mauvais Anglais, il était un bon Français. » Oui, et ses Mémoires eussent justifié sans doute ce témoignage désintéressé. On se hâta de les détruire. On fit condamner sa mémoire par le Parlement, traîner son corps sur la claie en place de Grève, raser sa maison de Châtillon, proscrire sa famille; un de ses élèves n'en devait pas moins être, vingt ans après, l'héritier de ses grandes pensées, le plus populaire et le plus véritablement grand de nos Rois.

La lignée de Coligny devait encore jeter quelque éclat au dix-septième siècle, avant de disparaître d'une façon obscure et presque ignominieuse au dix-huitième. Aussi bien le livre qui a servi de prétexte à cette étude nous met en présence d'une autre famille, des descendants de Gaspard de Saulx. Parmi ces derniers, je rencontre de curieuses figures, le fils même du maréchal, Guillaume, un type de loyauté, de droiture et de modération; son arrière-petit-fils, Jacques, qui compta avec un Coligny parmi les compagnons d'armes du grand Condé. Il y a même dans cette histoire domestique, des noms que nos annales franc-comtoises ne doivent pas oublier : celui du marquis de Tavanes-Mirebel, qui s'en vint assaillir Gy pendant la guerre de Dix-Ans, et celui de cet autre Mirebel, paladin égaré dans le XVIIIe siècle, célèbre par son intrigue romanesque avec Mlle de Brun. Mais le nom du premier ancêtre les domine tous, et les pages où M. Pingaud a mis en scène la rivalité de Gaspard de Saulx et de Gaspard de Coligny me semblent constituer la partie la plus originale de son livre. Grâce à lui, on voit poindre l'origine du dernier acte de la tragédie de Coligny, on suit pas à pas les agissements de ces grands coupables pour lesquels le crime du 24 août était nécessaire, afin de couvrir les crimes antérieurs ! On assiste à l'enfantement de ces monstrueux projets et aux angoisses avec lesquels ils en poursuivent l'exécution. M. Pingaud m'a offert

(1) Bossuet, *Histoire de France pour le grand Dauphin*, page 379.

l'occasion de rompre une lance en l'honneur de Coligny. Je l'ai saisie avec un peu d'indiscrétion pour mes lecteurs. Ils sont franc-comtois, et m'excuseront de leur avoir parlé un peu longuement de leur immortel compatriote. Quant à ceux qui voudraient connaître dans le détail la vie du maréchal de Tavanes et la destinée de ses descendants, je ne puis, pour ne pas abuser de l'hospitalité qui m'est accordée, que les renvoyer en toute confiance au livre de M. Pingaud. C'est le meilleur éloge que j'en puisse faire.

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA, INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(*Suite*)

COMPOSITION DES DOUZE BATAILLONS DE VOLONTAIRES DU JURA.

1er BATAILLON.

Cibaud, lieutenant-colonel, commandant; Vuillot, lieutenant-colonel en second.

1re compagnie. Monneret, capitaine; Vuillermot, lieutenant; Mathieu, sous-lieutenant.

2e compagnie. Planet, capitaine; François Perraud, lieutenant; Meunier, sous-lientenant.

3e compagnie. Trouillot, capitaine; Antoine Maur, lieutenant; Labet, sous-lieutenant.

4e compagnie. Euvrard, capitaine; Jaillot, lieutenant; Joseph Tournier, sous-lieutenant.

5e compagnie. Guillaumot, capitaine; François Guillot, lieutenant; Jos. Bourcier, sous-lieutenant.

6e compagnie. Brenet, capitaine; Buchon, lieutenant; Prelat, sous-lieutenant.

7e compagnie. Mondragon, capitaine; Pyond, lieutenant; Molin, sous-lieutenant.

8e compagnie. Thiébaud, capitaine; Bidaut, lieutenant; Dunand, sous-lieutenant.

2e BATAILLON.

Bougauld, lieutenant-colonel-commandant; Travot, lieutenant-colonel en second; Bœuf, adjudant-major; Petetin, adjudant sous-officier; Clerget, quartier-maître.

1re compagnie. Demonget, capitaine; Dayet, lieutenant; Picard, sous-lieutenant.

2e compagnie. Barsu, capitaine; Pelier, lieutenant; Clerc, sous-lieutenant.

3e compagnie. Tournier, capitaine; Maublans, lieutenant; Grison, sous-lieutenant.

4e compagnie. Saurin, capitaine; Grenier, lieutenant; Guyon, sous-lieutenant.

5e compagnie. Lefaivre, capitaine; Gey, lieutenant; Fol, sous-lieutenant.

6e compagnie. Gaillard, capitaine; Javel, lieutenant; Javel, sous-lieutenant.

7e compagnie. Leroux, capitaine; Girod, lieutenant; Bailly, sous-lieutenant.

8e compagnie. Girard, capitaine; Geriet, lieutenant; Cointot, sous-lieutenant.

3e BATAILLON.

Michaud, lieutenant-colonel-commandant; Garnier, lieutenant-colonel en second; Marmillon, Montfort, Renaud, Dupuis, quartiers-maîtres.

Compagnie de grenadiers. Magaud, capitaine; Piard, lieutenant; Paris, sous-lieutenant.

1re compagnie. Goiffon, capitaine; Delatour, lieutenant; Chevassu, sous-lieutenant.

2e compagnie. Piard, capitaine; Coque, lieutenant; Haque, sous-lieutenant.

3e compagnie. André, capitaine; Bidot, lieutenant; Fuand, sous-lieutenant.

4e compagnie. Saillard, capitaine; Garnier, lieutenant; Gouillaud, sous-lieutenant.

5e compagnie. Barrelier, capitaine; Magnin, lieutenant; Ligier, sous-lieutenant.

6e compagnie. Guignard, capitaine; Cretin, lieutenant; Labouron, sous-lieutenant.

7e compagnie. Boisset, capitaine; Sarrete, lieutenant; Prouvier, sous-lieutenant.

8e compagnie. Taillard, capitaine; Grommier, lieutenant; Galliot, sous-lieutenant.

4e BATAILLON.

Laurençeot, lieutenant-colonel-commandant; Damet, adjudant-major.

1re compagnie. Nicolot, capitaine; Poirier, lieutenant; Daguier, sous-lieutenant.

2e compagnie. Hugues, capitaine; Devaux, lieutenant; Dessoye, sous-lieutenant.

3e compagnie. Carey, capitaine; Bernard Besson, lieutenant; Lacombe, sous-lieutenant.

4e compagnie. Carrey, capitaine.

5e compagnie. Forest, capitaine; Blanchot, lieutenant; Noir, sous-lieutenant.

6e compagnie. Ferrey, capitaine; Catini, lieutenant; Marthelet, sous-lieutenant.

7e compagnie. Rousselot, capitaine; Clerget, lieutenant; Chatillon, sous-lieutenant.

8e compagnie. Vuillermot, capitaine; Mercier, lieutenant; Monnier, sous-lieutenant.

5e BATAILLON.

Billot, lieutenant-colonel-commandant; Jeannin, lieutenant-colonel en second; Rousseau, adjudant-major; Prouer, adjudant sous-officier; Rocaget, quartier-maître.

Compagnie de grenadiers. Cler, capitaine; Romand, lieutenant; Gloy, sous lieutenant.

1e compagnie. Bourdon, capitaine; Gaget, lieutenant; Loiseau, sous-lieutenant.

2e compagnie. Levrat, capitaine; Buffet, lieutenant; Girardot, sous-lieutenant.

3e compagnie. Rousselet, capitaine; Bazin, lieutenant; Prost, sous-lieutenant.

4e compagnie. Léger, capitaine; Jeannin, lieutenant; Roux, sous-lieutenant.

5e compagnie. Bouquet, capitaine; Prast, lieutenant; Probfet, sous-lieutenant.

6e compagnie. Guyenne, capitaine; Salomon, lieutenant; Bouaux, sous-lieutenant.

7e compagnie. Daubigney, capitaine; Fondant, lieutenant; Broteaux, sous-lieutenant.

8e compagnie. Roch, capitaine; Rudelle, lieutenant; Gabriel, sous-lieutenant.

6e BATAILLON.

Guyon, lieutenant-colonel-commandant; Lajeunesse, lieutenant-colonel en second; Collet, adjudant-major; Jacquet, adjudant sous-officier; Considérant, quartier-maître.

Compagnie de grenadiers. Dubourg, capitaine; Boulier, lieutenant; Vercin, sous-lieutenant.

1e compagnie. Dudreuil, capitaine; Gayet, lieutenant; Aberjoux.

2e compagnie. Guerrin, capitaine; Vannier, lieutenant; Royer, sous-lieutenant.

3e compagnie. Bourcet, capitaine; Guillaume, lieutenant; Bourcet, sous-lieutenant.

4e compagnie. Bussot, capitaine; Vuillermot, lieutenant; Mathieu, sous-lieutenant.

5e compagnie. Boichot, capitaine; Brun, lieutenant; Perrin, sous-lieutenant.

6 Compagnie. Demoly, capitaine; Rome, lieutenant; Martelet, sous-lieutenant.

7e compagnie. Belbenoit, capitaine; Bel, lieutenant; Guyenet, sous-lieutenant.

8e compagnie. Mourcet, capitaine; Robert, lieutenant; Gaudy, sous-lieutenant.

7e BATAILLON.

Delatour, lieutenant-colonel-commandant; Lecourbe, lieutenant-colonel en second; Bougot, adjudant-major; David, adjudant-sous-officier.

Compagnie de grenadiers. Mourcet, capitaine; Dussurier, lieutenant; Taillard, sous-lieutenant.

1e compagnie. Bavoux, capitaine; Delacroix, lieutenant; Daloz Furet.

2e compagnie. Martin, capitaine; Brocard, lieutenant; Jacques Vuite, sous-lieutenant.

3e compagnie. Rameau, capitaine; Barret, lieutenant; Meunier, sous-lieutenant.

4e compagnie. Alpy, capitaine; Brocard, lieutenant; Magaud, sous-lieutenant.

5e compagnie. Prost, capitaine; Louvrier, lieutenant; Gratard, sous-lieutenant.

6e compagnie. Bonnot, capitaine; Bonnot, lieutenant; David, sous-lieutenant.

7e compagnie. Devaux, capitaine; Saillard, lieutenant; Jean Guillaume, sous-lieutenant.

8e compagnie. Rivière, capitaine; Petit, lieutenant; Magnenot, sous-lieutenant.

8e BATAILLON.

Linot, lieutenant-colonel en chef; Magnin, de Salins, lieutenant-colonel en second.

Compagnie. Cl.-Jos. Jahier, de Poligny, capitaine; Jean-Baptiste Dupont, lieutenant; Ferdinand Laroue, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl.-Ant. Gauthier, de Chaumergy, capitaine; Charles Pequillat, lieutenant; Jean-Bapt. Pariaux, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl.-Louis Simonin, de Mantry, capitaine; Jean Boisson, du Chateley, lieutenant; Jean-Fran. Rome, de Monay, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl. Blondel, de Grozon, capitaine; Fr. Recy, lieutenant; Cl.-Louis Gaudard, sous-lieutenant.

Compagnie. Etienne-Bonaventure Jacquin, de Foncine, capitaine; Antoine-Joseph Bourgeois, lieutenant; Claude-Emmanuel Monnier, sous-lieutenant.

Compagnie. Claude-François-Victor Favrot, de Nozeroy, capitaine; Théodore-Joseph Blondet, lieutenant; Jean-Ignace Rate, de Mièges, sous-lieutenant.

Compagnie. Marguerite-Hubert-Augustin Bossu, de Salins, capitaine; Louis-François-Xavier Poulot, lieutenant; Pierre-Denis Caillier, sous-lieutenant.

9e BATAILLON.

Cl.-Fr. Huguenin, lieutenant-colonel en chef; Benoît Michaud, lieutenant-colonel en second; Jacquet, adjudant-major; Claude Monnet, adjudant-sous-officier; François Groz, quartier-maître; Pierre-Fr. Rigonneau, chirurgien-major.

Louis Poirier, de Montain, capitaine; Etienne-Joseph Dumas, de Beaume, lieutenant; Etienne Romand, de Montain, s.-lieutenant.

Compagnie. Jean-Baptiste Pachod, de Giziat, capitaine; Jean Martin, de Cousance, lieutenant; Jean-Bapt. Janod, sous-lieutenant.

Compagnie. Jean-Cl. Poupette, de Lons-le-Saunier, capitaine; Gaspard Bonnot, de Beaufort, lieutenant; Ant. Bouvard, de Gevingey, sous-lieutenant.

Compagnie. Jean-Bapt. Faivre, de Montaigu, capitaine; Joseph Clément, de Montmorot, lieutenant; Joachim Gauthier, de Montaigu, sous-lieutenant.

Compagnie. Philippe Gautronet, de Nance, capitaine; Gervais Guichard, de Lons-le-Saunier, lieutenant; Mathien Grégoire, de Larnaud, sous-lieutenant.

Compagnie. Jacques-Joseph Oudet, de Maynal, capitaine; Joseph Mareschal, lieutenant; Cl. Bidat, sous-lieutenant.

Compagnie. Darmont, de Lons-le-Saunier, capitaine; Pierre-Louis Fancy, lieutenant; Jean-Claude Richard, sous-lieutenant.

Compagnie. Pierre-Fr. Loiseau, de Vernantois, capitaine; Cl.-Jos. Humbert, de Marigny, lieutenant; Pierre-Jos. Nicolas, de Collondon, sous-lieutenant.

10e BATAILLON.

A. Buffet, d'Orgelet, lieutenant-colonnel en chef.

Compagnie. J.-B. Goy, d'Orgelet, capitaine; Joseph Moucez, *idem*, lieutenant; J.-B. Cordier, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl. Bayet, de Chisséria, capitaine; Alex. Bouquerot, d'Arinthod, lieutenant; Alexis Bregand, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. A.-F. Genevet, de Montfleur, capitaine; Georges-Albert de Chaleat, lieutenant; Jos.-Marie Berthod, de Ceffia, sous-lieutenant.

Compagnie. Auguste Roydor, de Clairvaux, capitaine; J.-P. Louvrier, du Pont-de-Poitte, lieutenant; Hyp. Monnier, de Burron, sous-lieutenant.

Compagnie. Jean-F. Prost, de Cressia, capitaine; J.-Jac. Guyon, *idem*, lieutenant; Philibert Royaux, de Gigny, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-Cl. Caillat, de Givria, capitaine; Simon Vallefin, de Savigna, lieutenant; Nic. Robin, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl. Meunier, de Saint-Amour, capitaine; Nic. Bonard, *idem*, lieutenant; François Fieux, d'Ugna, sous-lieutenant.

Compagnie. And. Bailly, de Villechantria, capitaine; Jean-Bapt. Jeannin, de Lanéria, lieutenant; Victor Cousance, de Florancia, sous-lieutenant.

11e BATAILLON.

Antoine Vuillerme, de Saint-Claude, lieutenant-colonel en chef.

Compagnie. J.-P. Monneret, de Saint-Claude, capitaine; Ch. Gremeau, *idem*, lieutenant; J.-C.-Ign. Meunier, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-M.-B. Jeannin, de Septmoncel, capitaine; Pier.-Gr. Lison, des Rousses, lieutenant; Aimé-M. Bonnefois, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. P.-Alex. Reverchon, de Longchaumois, capitaine; P.-Em. Bussod, des Bouchoux, lieutenant; J.-A. Saules, de Longchaumois, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-L. Reymondet, de Morez, capitaine; J.-P. Malfroy, *idem*, lieutenant; Célestin Girod, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Romain Potard, de Vevy, capitaine; Cl.-Em. Girod, de Molinges, lieutenant; Cl.-Jos. Panisset, de Marais, sous-lieut.

Compagnie. Jean-Cl.-And. Vuaille, de Saint-Lupicin, capitaine; Glaude-Ap. Vincent, de Prast, lieutenant; Jos.-M. Millet, de Moirans, sous-lieutenant.

Compagnie. Léon Ferez, de Saint-Pierre, capitaine; Alex. Guillobé, de Villars-la-Rixouse, lieutenant; J.-Bapt. Berrod, de Châtel-Joux, sous-lieutenant.

12ᵉ BATAILLON.

Jean-Pier. Roumette, de Champvans, lieutenant-colonel en chef; Jean-Bapt. Martin, de Gendrey, lieutenant-colonel en second.

Compagnie. Pier.-Jos. Barbelenet, de Champvans, capitaine; Pier. Doncier, *idem*, lieutenant; Cl.-Fr. Bougaud, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. A.-J. Regnier, de Rochefort, capitaine; C.-J. Soufflard, d'Audelange, lieutenant; J.-Ch. Mignot, de Dampierre, sous-lieutenant.

Compagnie. Jos. Serrurot de Parcey, capitaine; Alex. Brugnot, de Mont-sous-Vaudrey, lieutenant; J.-B. Grappe, de la Loye, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-Remi Patillon, de Dole, capitaine; Cl. Auger, *idem*, lieutenant; Ant. Baron, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Jos. Prudhomme, de Montrambet, capitaine; Etien. Jos. Michel, *idem*, lieutenant; J.-B. Richard, de Gendrey, sous-lieutenant.

Compagnie. Marin Breune, de Rahon, capitaine; Denis Tarrant, de Petit-Noir, lieutenant; C. Michaud, d'Annoire, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-Cl. Sarron, d'Arbois, capitaine; Pier. Gagneur, *idem*, lieutenant; Marc Malfroy, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Fr. Rahon, d'Arbois, capitaine; Fr. Gerbet, *idem*, lieutenant; Denis Jouvenot, de Mesnay, sous-lieutenant.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général de Strasbourg, le 17 messidor de l'an 2e de la République une et indivisible (6 juillet 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à* SAURIA, *commandant de la citadelle.*

Le général me charge de te faire passer le signalement du traître Pétion.

Taille de cinq pieds six pouces, cheveux et sourcils châtain-clairs, front élevé et chauve, yeux gris, nez aquilin, bouche bien faite, dents blanches, figure ovale, belle prestance, portant la tête en arrière, et la parole imposante, quoique douce.

Pour le général,

COUTAILLOUX, secrétaire.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au qnartier-général de Strasbourg, le 17 messidor de l'an 2e de la République une et indivisible (6 juillet 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à* SAURIA, *commandant de la citadelle.*

Je suis instruit par ma correspondance de Paris qu'on croit que le traître Pétion s'est réfugié dans les départements du Haut ou

Bas-Rhin. J'en ai prévenu sur-le-champ l'agent national du district, le maire de la commune et le comité de surveillance. Tout travaille dans ce moment de concert pour découvrir ce monstre. De ton côté, donne des ordres pour qu'on emploie la surveillance la plus active sur la ligne du Rhin, et qu'on y fasse les recherches les plus scrupuleuses, afin que, dans le cas où il s'y serait réfugié, ce scélérat ne puisse échapper à la vengeance nationale.

Tu donneras la consigne à tous les postes de la ligne qui est sous ton commandement, pour que les personnes qui y seront arrêtées soient sur-le-champ fouillées avec la plus scrupuleuse attention.

Salut et fraternité. Signé : DIÈCHE.

ARMÉE DU RHIN.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

Au quartier-général de Schiltigheinn, le 15 brumaire, l'an 2e de la République française, une et indivisible (6 novembre 1793).

PICHEGRU, *général en chef de l'armée du Rhin, au citoyen* SAURIA, *commandant amovible de Saverne.*

Citoyen,

Je dois avoir une entrevue avec le général Hoche; je m'arrangerai avec lui pour le remplacement des chasseurs et des partisans; des hommes qui doivent se battre et qui se connaissent si bien ne font jamais leur devoir avec ce dévouement et cette intrépidité qu'exige la guerre.

Je vous prie de faire mettre en arrestation le donneur de baiser, s'il vous est connu, et de le dénoncer à l'accusateur militaire.

Salut fraternel.

Le général en chef de l'armée du Rhin,

Signé : PICHEGRU.



Extraits d'une lettre du général Sauria, *général de brigade, au général en chef.*

Saverne (?), 26 brumaire an II (17 novembre 1793).

. . . .

Dans une lettre au général Bourcier, je lui fais part d'une réponse de Malet (1), adjudant-général dans cette armée-ci, actuellement chez lui, d'après le décret du 3 septembre, qui ordonnait que tout militaire, de quelque arme qu'il fût, qui aurait servi dans la maison ci-devant du R.., se retirât à vingt lieues des frontières; comme il a été, il y a dix-huit ans, garde du corps, et que cette loi n'avait fait aucune exception, il est parti; il désirerait bien revenir partager les travaux de ses frères d'armes pour consolider les liens de la République, et il attend un ordre de toi, si tu le crois utile.

. . . .

(*Extrait du registre de correspondance du général* Sauria).

(*A suivre*).

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Dans le Bulletin précédent, j'ai commencé à répondre à l'étonnement que m'ont témoigné quelques personnes, de me voir porter à 19 degrés centigrades la température à donner à la crême pour la baratter. Ces observations, faites par des hommes intelligents, et qui s'occupent très-sérieusement de cette question si intéressante de l'industrie laitière, m'ont fait réfléchir, non sur la certitude des résultats que j'ai obtenus, ni sur la régularité des observations que j'ai signalées, tout cela ne me laisse aucun doute, mais sur les effets divers produits sur la crême à des latitudes différentes, et par les divers systèmes de barattes employées à la fabrication du beurre.

Ces mêmes personnes ont été aussi grandement surprises des résultats que j'ai donnés sur le rendement en beurre de notre

(1) Claude-Charles-François Malet, né à Dole le 28 juin 1764, adjudant-général en mai 1793, général de brigade le 14 août 1799, fusillé le 27 octobre 1812, à la suite d'une conspiration avortée.



crême du Jura, où, en septembre dernier, 2 litres 69 cent. ont suffi, en moyenne, pour donnner un kilogr. de beurre. Je puis également affirmer la parfaite sincérité de ces résultats, qui m'ont un peu surpris moi-même, car je ne m'attendais pas à constater un rendement aussi riche. Toutefois, il est bon de rappeler que c'est le fruitier lui-même qui lève la crême, et que, par ce fait, elle ne contient pas de lait. Une autre observation non moins importante, c'est que nous recueillons toujours la crême sur le lait après 11 heures de repos, tout au plus, et que cette crême qui monte la première est toujours plus fine et plus riche en beurre que celle qu'on ne recueille qu'après 24 et quelquefois 48 h. de repos du lait.

Enfin, des expériences continuées et confirmées pendant cinq mois (car le mois d'octobre n'a pas dégénéré) ne devraient laisser aucun doute même aux personnes les plus difficiles à convaincre.

Voici la copie de notre tableau sur la fabrication du beurre pendant le mois d'octobre. Ce tableau nous fournira le moyen de développer des observations très-intéressantes, que nous ferions difficilement comprendre sans cela.

Octobre		Crême barattée					Beurre obtenu	
2		92 lit. à 19° en 2 barattées de 1 heure chacune.					35 k.	»
5		95 —	19°	—	1 h. 1/2	—	34	»
9		92 —	18° 1/2	—	1 h. 1/4	—	35	500
13		43 —	18° 1/2	—	1 h. 20 m.	—	16	500
13		46 —	18°	—	1 h. 1/2	—	16	500
16		46 —	18° 1/2	—	1 h. 1/2	—	16	500
16	B. Piston.	23 —	16°	—	1 h. 40 m.	—	8	»
16	id.	23 —	16°	—	1 h. 40	—	8	»
20		46 —	18°	—	1 h. 1/4	—	16	»
20		46 —	18°	—	1 h. 1/4	—	16	500
23		46 —	18° 1/2	—	1 h. 1/4	—	17	500
23	B. Piston.	23 —	15°	—	1 h. 1/2	—	8	»
23	id.	23 —	16°	—	1 h. 20	—	8	500
26		35 —	18° 1/2	—	35 minut.	—	13	300
26		34 —	19°	—	25	—	12	400
30		35 —	19°	—	22	—	12	500
30	B. Piston.	23 —	19°	—	25	—	8	500
30	B. Chapellier.	23 litres, moitié de fraîche, à						
			19°	—	20	—	8	500
		794 litres à diviser par					291 k	700

pour obtenir la moyenne du mois, ce qui donne un résultat de 2 lit. 72 centil. de crême par kilog. de beurre.

A la vue de ce tableau, je conclus d'abord qu'à notre École nous sommes, pour faire nos expériences, dans des conditions exceptionnellement favorables qu'on ne rencontrerait dans aucune de nos fruitières avec leur organisation actuelle. Nous pouvons répéter et modifier nos opérations jusqu'à ce que le point à éclaircir ne nous laisse aucun doute. Pour atteindre un but pareil, il faut nécessairement qu'une fruitière soit comme l'est la nôtre, parfaitement libre dans ses allures, comme le serait une fruitière appartenant à un seul propriétaire; on retrouverait les mêmes bonnes conditions dans une ferme-école.

Puisse ce tableau inspirer à quelques uns des nombreux amis du progrès de l'industrie laitière, la pensée de diriger spécialement leurs recherches sur les meilleures conditions de température à employer pour le barattage de la crême, et en obtenir le meilleur produit en quantité et en qualité. Cette importante question serait ainsi bientôt élucidée.

Quant à moi, je vais poursuivre mes recherches sur la température la plus convenable à donner à la crême pour la baratter, sur son rendement en beurre et sur la recherche des meilleures barattes.

Je ne doute pas que, pour la baratte Chapellier, 19 degrés centigrades soient le véritable point à atteindre, comme l'a indiqué Chapellier lui-même. En effet, en nous reportant au tableau ci-dessus, on constate qu'à la température de 18 degr. et 18 degr. 1/2, il a fallu 1 h. 1/2, 1 h. 20 m., ou au moins 1 h. 1/4 pour obtenir le beurre avec cette baratte.

Comme je l'ai dit, il ne faut pas chercher à obtenir le beurre trop promptement, mais il ne faut pas non plus le baratter trop longtemps; le temps le plus convenable à donner à cette opération est de 30 à 45 minutes; on obtient ainsi les plus beaux rendements et les meilleures qualités.

J'ai aussi constaté une chose que j'avais déjà remarquée : c'est que, moins la quantité de crême qu'on baratte est considérable, moins il faut de temps pour en obtenir le beurre. En nous reportant à notre tableau, nous voyons, en effet, que le 26 octobre, avec la baratte Chapellier, nous avons battu 35 lit. de crême à 18 deg. 1/2 en 35 minutes, et nous avons obtenu 13 kilog. 300 gr. de beurre; c'est notre rendement le plus riche, car 2 litres 61 centil. de crême ont suffi pour produire 1 kilog. de beurre. Le même jour, avec la

même baratte, nous avons opéré sur 34 litres de crême à 19 degrés; en 25 minutes l'opération a été terminée et a produit 12 k. 400 gr. de beurre; beau rendement encore, puisque 2 litres 74 centilitres ont produit 1 kilog. de beurre. Toutefois, le rendement moyen du mois d'octobre n'a pas confirmé mes prévisions; je pensais qu'il dépasserait en richesse celui du mois de septembre, qui était de 2 litres 69 centilitres de crême pour 1 kilog. de beurre, et il a fallu en octobre 2 lit. 72 centil. de crême pour faire 1 kilog. de beurre. Un pareil rendement est encore superbe et confirme les résultats obtenus antérieurement. Mais tous les tâtonnements auxquels nous nous sommes livrés pour fixer définitivement la meilleure température à donner à la crême pour la baratter, nous ont certainement donné des produits inférieurs en quantité à ceux que nous aurions obtenus en barattant toujours à 19 degrés, surtout avec notre baratte à piston, dont les produits ont été moins abondants jusqu'au 30 octobre, où, avec de la crême à 19 degrés, ils ont égalé ceux de la baratte Chapellier.

De ces expériences, on devrait conclure à l'abandon du piston, qui donnerait moins de beurre, et de plus, serait beaucoup plus pénible à manœuvrer. Quelques expériences encore, et nous serons parfaitement éclairés sur ce point si important pour notre pays; mais déjà nous sommes à peu près certain qu'avec cette baratte, la température de 19 degrés est aussi la meilleure à donner à la crême pour la baratter, et surtout qu'à 13 et à 14 degrés, elle opérerait dans les plus mauvaises conditions.

Il paraît que notre École a encore quelques ennemis qui n'osent toutefois se montrer. Que pourraient-ils donc objecter à ce que nous avons dit et fait pour améliorer la fabrication de notre beurre? Nous sommes évidemment dans la voie du progrès. Ils préfèrent la routine; je vais leur en faire connaître quelques fruits, un peu amers, il est vrai.

Je les engage à aller constater les pertes considérables que subissent cette année la fruitière du Vernois, canton de Voiteur, celles de Besain et de Buvilly, canton de Poligny; celles de Moutaine et de Clucy, canton de Salins, et celle de Villeneuve-d'Amont, limitrophe du Jura, canton de Levier, département du Doubs. Moutaine, Clucy et Villeneuve-d'Amont sont situés dans un rayon de 6 à 7 kil. Ces faits sont patents et faciles à constater : ils ne sont certainement pas les seuls pour le moment, et chaque année on en constate

un certain nombre. Donnez-nous donc le moyen d'éviter de pareilles catastrophes, vous qui ne voulez point de l'École de fromagerie, qui nous paraît seule capable de nous en préserver, en formant des fruitiers auxquels nous nous engageons à faire connaître parfaitement tous les secrets de la bonne fabrication du beurre et du fromage, ce que vous n'obtiendrez jamais avec la routine, où on rencontre cependant quelques hommes d'élite, encore faut-il qu'ils aient un bon nombre d'années d'exercices pour être comme ils le sont, bons fabricants, sans pouvoir poser les premières règles de leur manière d'opérer, l'usage du thermomètre leur étant inconnu.

Dr Bousson,

Directeur de l'école de fromagerie du Jura.

OBSERVATIONS SUR LE SUCRAGE DES VENDANGES

A PRIX RÉDUIT

Un certain nombre de députés appartenant aux départements qui cultivent la betterave ou aux colonies qui produisent le sucre de canne, ont présenté le 2 mai 1878 une proposition de loi tendant à dégrever les sucres employés au sucrage des vendanges. Mus par le désir d'ouvrir de nouveaux débouchés aux produits de l'industrie sucrière, qui traverse en ce moment une crise désastreuse, et de venir en aide à l'agriculture française intéressée à la prospérité de cette industrie, ces députés s'appuient surtout sur cet argument que le sucrage des moûts favorisé par le dégrèvement des sucres améliorerait considérablement les vins du centre, du nord-est et du nord-ouest de la France. Cette proposition de loi paraît devoir être favorablement accueillie. La 6me commission d'initiative parlementaire, chargée de l'examiner, a conclu à la prise en considération, et M. le Ministre des Finances, appelé à donner son avis, a déclaré n'avoir aucune opposition à faire à l'adoption de la mesure proposée.

Ce dégrèvement qu'on réclame au nom de l'agriculture en souffrance, ce procédé de vinification dont on voudrait bien encourager la propagation, voilà certainement des questions qui touchent aux intérêts que vous représentez. Entre le vinage des vins et le sucrage des vendanges,

la connexion est manifeste. La commission chargée par vous de l'étude de ces deux questions s'est prononcée, vous le savez, contre la réduction des droits sur les alcools, et vous avez approuvé ses résolutions. Elle pense qu'après avoir entendu les motifs qui l'ont déterminée à repousser également tout dégrèvement sur les sucres, vous ratifierez sa décision, et espère que vous voudrez bien adopter les conclusions du présent rapport.

Nous commençons par déclarer que nous n'avons pas à apprécier la valeur du procédé de vinification si chaleureusement recommandé par les députés signataires de la proposition de loi. Ce n'est pas que nous n'attachions un grand prix à des recommandations venues de si haut, mais nous n'hésitons pas à reconnaître que de tels conseils auraient plus d'autorité à nos yeux si ceux qui les donnent étaient plus désintéressés dans la question et d'une compétence mieux établie en ce qui tient à la science vinicole.

Nous n'examinons donc point s'il convient d'ajouter du sucre à la vendange, ni dans quelles proportions ce mélange doit se faire. Ce sont là des questions que nous laissons à débattre aux savants. Elles intéressent peu, du reste, notre vignoble : nos vins sont suffisamment riches en sucre. Ce n'est qu'accidentellement et dans des années où les conditions climatériques ont été exceptionnellement mauvaises que cette opération peut offrir quelque avantage. Le propriétaire agit alors à ses risques et périls. A lui de voir si la dépense est compensée par la plus-value qui résulte de l'amélioration de ses vins. Qu'importe au viticulteur le prix du sucre qu'il emploie, si c'est le consommateur qui paie? La consommation de bouche pour le sucre est soumise au droit énorme de 73 fr. 50 au quintal; pourquoi exonérer la consommation de ce même produit quand elle a lieu sous forme d'alcool? Les consommateurs de sucre de la première catégorie sont-ils donc moins dignes d'intérêt, et les nécessités budgétaires ne s'imposent-elles pas aux uns comme aux autres?

Demandons-nous plutôt si toutes ces propositions de dégrèvement partiel au nom d'intérêts locaux et en faveur d'industries particulières ne constituent pas un danger. Hier, c'était la réduction des droits sur les alcools qu'on réclamait au nom de la viticulture méridionale, aujourd'hui c'est le dégrèvement des sucres qu'on demande en invoquant l'in-

térêt de l'industrie sucrière et celui de l'agriculture du nord de la France. La crise sucrière, dit-on, a fait baisser par endroits de plus de 50 pour 0/0 la valeur de la terre. Croit-on que les souffrances de l'Est soient moindres, et faudra-t-il que nos députés se mettent à leur tour en campagne et présentent des lois de privilège pour nos vins et nos autres produits? Une fois engagés dans cette voie, où nous arrêterons-nous? Si l'état des finances du pays permet des dégrèvements, qu'on les fasse dans la plus large mesure, sans restriction, sans faveur, et que l'avantage de l'un ne tourne pas au détriment de l'autre.

Est-il bien sage, d'un autre côté, de détourner ainsi l'attention des viticulteurs des vrais progrès et des utiles améliorations? Croit-on qu'il existe beaucoup de vignobles tellement disgraciés de la nature, d'où l'homme, grâce à son activité industrieuse, ne puisse tirer par le seul concours des forces naturelles et sans l'intervention de combinaisons chimiques, des vins salubres, alimentaires, hygiéniques? Est-il une région viticole, soit au nord-est, soit au nord-ouest, à la limite même de la culture de la vigne, où l'on ne signale des crus estimés? Un choix judicieux de cépages fins, hâtifs, appropriés au sol, des méthodes rationnelles de culture, une vinification intelligente, l'attention à attendre pour la récolte le vrai point de maturité seront toujours, sous tous les climats, des moyens assurés d'améliorer les produits.

C'est ainsi que les producteurs, dont on croit sauvegarder les intérêts par le dégrèvement de l'impôt des sucres, remédieront à la faiblesse de leurs vins, et non en se jetant inconsidérément dans la voie des pratiques industrielles, en recourant à des procédés d'une efficacité douteuse, en risquant de hasardeuses manipulations qui demandent des connaissances spéciales et qui deviennent ruineuses quand elles sont dirigées par des mains inexpérimentées. Est-il besoin de rappeler qu'il fut un temps où, par suite d'une saccharification immodérée, intempestive, les vins de Bourgogne perdirent tout-à-coup les brillantes qualités qui les avaient jusqu'alors distingués. C'est que la fermentation est chose délicate, peu connue, où la sagacité de nos plus éminents chimistes aura longtemps encore des découvertes à faire : c'est qu'une limite insaisissable y sépare le trop du trop peu, et la moindre erreur dans le dosage suffit pour produire un défaut d'équilibre dans la constitution du vin : c'est que là surtout, les combinaisons de la nature

sont bien au-dessus de celles de l'art et qu'il est périlleux d'y toucher.

Mais laissons ces considérations et replaçons la question sur son véritable terrain. Le sucrage n'est qu'un vinage déguisé : or, nous ne voulons pas plus du sucrage à prix réduit que nous n'avons voulu du vinage à prix réduit. Nous avons bien des raisons de craindre que cette réduction de droits ne profite qu'au fabricant et au spéculateur, c'est-à-dire à la cupidité cachée sous le manteau de la science et du dévouement à l'intérêt public, et nous savons que les moyens de prévenir la fraude sont limités, tandis que les moyens de la pratiquer sont d'une variété inépuisable et d'une audace que rien n'arrête. Qu'on encourage la production et le commerce honnête des vins dans les régions du nord-est, du nord-ouest et du centre de la France, rien de mieux : nous applaudirons à toute mesure prise pour arriver à ce résultat, mais nous voulons qu'à tout prix on mette un terme à ces pratiques industrielles dont l'effet est de discréditer le commerce français, d'entraver la production et de souiller la consommation.

Le rapporteur de la 6e commission d'initiative parlementaire a cru devoir faire ses réserves sur le mode de transformation du sucre en glucose, indiqué par les auteurs de la proposition de loi sur le sucrage; il reconnaît que l'intérêt du Trésor n'est pas suffisamment sauvegardé contre la fraude; il pense qu'il faut se préoccuper du plus ou moins de nocuité des matières employées dans la dénaturation du sucre et de l'influence qui peut en résulter sur la santé des consommateurs; cela est très-bien, mais ne suffit pourtant pas pour nous rassurer. Nos craintes vont plus loin. Ce qui nous préoccupe, ce n'est point le fabricant malhonnête qui, du sucre dénaturé ou interverti, pourra extraire la partie cristallisable pour la mettre en vente au préjudice des droits du Trésor, c'est le négociant qui, aidé du chimiste, saccharifie, fermente, parfume des éléments de toute provenance et offre à la consommation, sous un nom mensonger, le produit de ses frauduleuses manipulations. Nous craignons que le dégrèvement des sucres n'encourage une telle industrie, et c'est sous l'empire de ces légitimes appréhensions que nous vous prions d'émettre le vœu que la proposition de loi tendant au dégrèvement des sucres soit repoussée par la Chambre des Députés.

E. Girard.

(*Bulletin de la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois*).



SUR LA CULTURE ET L'ALCOOLISATION du Topinambour. (1)

Ce que la betterave a été pour les départements du Nord, le topinanbour est appelé à le devenir pour les autres parties de la France. Tout le monde sait que la prospérité exceptionnelle du Nord sous le rapport agricole, sans tenir exclusivement à la culture de la betterave, lui doit cependant plus qu'à tout autre cause; que c'est surtout depuis la propagation de cette culture que les terres y ont acquis une plus-value sans équivalent dans le reste du pays; que l'élevage du bétail y a pris une extension considérable; en un mot, que la moyenne de la fortune territoriale s'est élevée au point où elle semble ne pouvoir plus que descendre.

L'immense développement donné à la culture de la betterave est la conséquence forcée de l'existence des nombreuses fabriques de sucre indigène et d'alcool qui se sont concentrées dans cette région. Il fallait nécessairement que la production montât au niveau de la consommation, et réciproquement que celle-ci absorbât tout ce qui était produit; car il y a solidarité complète entre les deux industries, qui marchent parallèlement, vivent l'une par l'autre, et dont l'une ne peut prospérer ou déchoir sans que l'autre s'en ressente.

Les mêmes causes produiront les mêmes effets dans l'Ouest ou dans le Midi, aussi bien que dans le Nord. Seulement, à la culture de la betterave, qui ne réussit bien et n'acquiert tout son principe saccharin qu'au Nord, on substituera celle du topinambour, auquel toutes les terres, tous les climats sont bons, et comme son sucre est incristallisable et ne peut servir qu'à faire de l'alcool, on n'aura plus que de simples distilleries à créer, au lieu de ces vastes usines nécessitées par une fabrication complexe, et exigeant de grands capitaux. Cette unité de fabrication n'est pas le seul avantage que le topinambour présente sur la betterave : son rendement en alcool est double; ses pulpes sont plus nutritives, sans parler du tubercule lui-même, réservé à la distillation, qui est éminemment propre à la nourriture du bétail; ses tiges réduites en cendres fournissent de la potasse en quantité assez considérable, ou bien sont utilisées simplement comme combustible;

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860 et pour 1874.

bref, c'est un nouvel élément de richesse agricole et industrielle qui promet aux pays qui l'exploiteront de les faire participer à la prospérité si enviée du Nord. Quelques lignes suffiront à prouver la réalité de cette assertion. La culture du topinambour, pratiquée sur une grande échelle et dans un but final d'alcoolisation, aura pour conséquences immédiates :

D'abord, d'utiliser des terres qui, par leur nature, semblent devoir rester improductives, telles sont en partie les Landes et la Sologne, et d'en obtenir à peu de frais des récoltes abondantes, d'une défaite facile et lucrative; ou bien de donner une plus-value notable aux terres de rapport que l'on emploierait, quelques médiocres qu'elles fussent, le topinambour s'accommodant des unes comme des autres, mais proportionnant naturellement l'abondance de ses produits à la qualité du sol.

En second lieu, de developper dans les localités où s'établira cette culture, l'importante industrie de l'élevage du bétail, en fournissant comme aliment aux bêtes à cornes et aux moutons, qui en sont très-avides, les pulpes provenant de la distillation du topinambour, ainsi que cela se pratique partout où la betterave est convertie en sucre et en alcool; ces pulpes, qui ne sont propres qu'à cet usage, représentent une valeur nutritive plus considérable que les pulpes de betterave, des pommes de terre et de toutes les autres racines.

Enfin, et sans parler des autres industries accessoires, de doter le pays d'un produit nouveau, destiné, dans un avenir dont la date seule est contestable, à subvenir à tous les besoins de l'industrie, et à entrer, concurremment avec l'alcool de vin, dans la consommation du grand nombre, à l'exclusion des alcools de grain et de betterave; car le bas prix auquel reviendra l'alcool de topinambour n'admet la possibilité d'aucune concurrence de la part de ces derniers.

Telles sont les conséquences fécondes de l'exploitation agricole et industrielle du topinambour. Ces résultats n'ont rien d'éventuel, parce que cette plante rustique et vigoureuse ne subit aucune de ces alternatives de bonne et de mauvaise récolte, auxquelles toutes les autres plantes sont sujettes; la maladie qui affecte la pomme de terre n'a jamais atteint le topinambour; il n'est attaqué par aucun insecte: il résiste à une sécheresse prolongée, comme au froid le plus intense; la seule condition qu'il exige pour réussir, c'est de n'être pas semé dans un sol marécageux; en sorte que lon peut compter avec certitude sur des récoltes d'une abondance et d'une régularité invariables. Aussi M. le comte de Gasparin, dans son cours d'agriculture, et M. Dujonchay,

dans un traité complet sur la matière, publié par le *Moniteur idustriel* (13 et 23 juillet 1845), sont-ils d'accord pour recommander la culture de ce tubercule et pour déplorer que l'agriculture ne s'en soit pas encore emparée de manière à généraliser son usage qu'ils limitent, du reste, à la nourriture du bétail.

Cet aperçu des avantages que présente la culture du topinambour se trouve pleinement confirmé par les expériences en grand auxquelles se sont livrés depuis plusieurs années des hommes pratiques, des agronomes distingués, au nombre desquels figurent, en première ligne, M. le comte de Tracy, M. Dujonchay, M. Boussingault. On renverra à ces autorités les personnes désireuses d'étudier la question agricole proprement dite, l'objet spécial que l'on se propose ici et dans lequel on va se renfermer, étant d'envisager le topinambour au point de vue purement industriel, c'est-à-dire sous le rapport du parti qu'on peut tirer, commercialement, de ce tubercule soumis à la distillation; et si l'on traite encore de sa culture, ce sera également au point de vue industriel, en la considérant seulement comme moyen.

Pour procéder méthodiquement, il convient d'abord de consigner les recherches des savants sur les principes alcooliques du topinambour, les seuls dont on ait à s'occuper dans cette note. C'est sur les données de la science que l'industrie est entrée dans cette voie.

Le premier document scientifique remonte à 1824 et appartient à M. Payen. On lit dans les *Annales de chimie et de physique* (tome XXVI, publié en 1824 par Arago et Gay-Lussac) un rapport adressé à l'Académie des sciences par ce savant chimiste, où il signale la présence de l'alcool dans le topinambour et en détermine la quantité; ce tubercule, dit-il, donne un liquide vineux très-fort et contient de 0,08 à 0,09 d'alcool pur.

La composition chimique du topinambour, comparée avec celle de la betterave, a été établie par M. Barral de la manière suivante :

	Topinambour.	Betterave.
Sucre	14.7	8.0
Matières azotées	3.0	1.5
Inuline	2.0	»
Autres matières organiques	2.0	0.8
Matières minérales	1.3	2.7
Eau	77.0	87.0
Totaux	100.0	100.0

M. Boussingault, dont le nom fait autorité en agriculture comme en chimie et qui a traité du topinambour après en avoir pratiqué la culture, cite, dans son *Économie rurale*, les analyses de MM. Braconnot, Payen, Poinsot et Ferry, lesquels donnent un résultat presque identique à celui ci-dessus, quant à la quantité de sucre contenue dans le topinambour (14.70 à 14.80).

En raison de cet accord, on se dispensera de reproduire ces documents. Seulement, il est bon de prendre acte des deux points suivants, résultant de ce qui précède, et qui assurent au topinambour une supériorité incontestable sur la betterave :

1° C'est que, d'après les observations de ces savants, le topinambour contient 14.70 à 14.80 pour 100 de sucre incristallisable;

2° C'est que M. Payen y a trouvé 8 à 9 pour 100 d'alcool pur.

On ne peut faire l'énumération des travaux scientifiques sur le topinambour sans mentionner ceux dont M. Basset a consigné les résultats dans son *Traité complet d'alcoolisation générale*. Non-seulement ce chimiste éminent reconnaît que le topinambour donne une quantité d'alcool plus considérable et de meilleur goût que la betterave, mais il le croit destiné à remplacer celle-ci dans la production même de l'alcool. Du reste, M. Basset détermine théoriquement la quantité de matière alcoolisable contenue dans le topinambour, et il la porte à 18.88 pour 100, ce qui, d'après la proportion fondamentale, $100 : 151.52 :: 18.80 : x$, donnerait 9 kilog. 650 d'alcool anhydre, soit 12 litres 3 centilitres. Mais il se hâte d'ajouter que dans la pratique on ne doit pas compter sur un rendement de plus de 6 à 7 litres d'alcool à 90 degrés par 100 kilog. Ce chiffre de 6 à 7, pour être le maximum de ce que l'industrie a obtenu jusqu'à ce jour, n'est pas son dernier mot. En effet, puisque M. Basset assigne à la betterave un rendement pratique de 4 litres 72 centilitres à 84 degrés pour 100 kilog. sur 10 pour 100 de sucre de toute provenance qu'elle contient, qu'est-ce qui peut s'opposer à ce que le rendement pratique du topinambour soit de 8 litres 80 centilitres au même degré, soit 18.88 pour 100 de sucre de toute provenance qu'il lui reconnaît? Ce ne serait que la proportion exacte entre les produits de ces deux substances.

Cependant l'industrie, dont l'attention avait été éveillée par les recherches rapportées plus haut, se livrait de son côté à des essais d'alcoolisation du topinambour, mais sur une grande échelle et dans un but purement commercial; après plus de vingt années de tâtonnement, elle est arrivée au point de laisser peu de chose à désirer.

La qualité des produits qu'on obtient aujourd'hui est tout-à-fait marchande : on est parvenu à dépouiller l'alcool de topinambour du mauvais goût qui le rendait impropre à tout autre usage qu'à ceux de l'industrie, et M. Basset reconnaît qu'il est meilleur que celui de betterave. Ce point était d'une importance capitale, car la fabrication n'aurait pu franchir certaines limites fort étroites, si la qualité du produit ne permettait de le faire entrer dans la consommation alimentaire.

Quant à la quantité, elle a varié suivant le mode employé par les distillateurs qui ont entrepris ces essais, mais sans aller au-delà de 6 à 7 pour 100. Seul, j'ai atteint la quantité signalée par M. Payen. Un ferment d'une grande énergie est le moyen employé par moi pour extraire du topinambour tout ce qu'il contient d'alcool, soit 9 à 10 pour 100 à 84 degrés centésimaux ; en d'autres termes, 90 à 100 litres au degré ci-dessus par 1.000 kilog. de tubercules, avec 12 fr. de frais. Ce ferment constitue toute l'invention, qui se complète par un outillage spécial, plus simple et moins coûteux que ceux employés à la distillation de la betterave, mais qui n'a rien d'absolument obligatoire ou qui exclue ces derniers.

Ce procédé est appelé à rendre un grand service à l'industrie, car il dépasse la proportion qui existe pour les autres substances alcoolisables entre le rendement théorique et le rendement pratique. Ce rendement offre des éléments de succès suffisants pour assurer aux capitaux qui se consacreront à cette industrie nouvelle de beaux bénéfices et sans aucune chance de perte.

Henry du Mont,
Ingénieur civil.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Recherches sur l'Alimentation des Porcs (1). Dans son domaine de Wesselsdorfff (Mecklembourg), M. de Bassewitz a entrepris quelques recherches comparatives sur les effets produits par divers aliments dans la nutrition des porcs.

De ses expériences enrégistrées par le *Messager agricole du Midi*

(2) Voir *Bulletins de la Société* pour 1862, 1867, 1870, 1872, 1874 et 1877

(tome IX, page 119), il semble résulter que, dans certaines circonstances, le maïs est beaucoup plus favorable à l'alimentation du porc qu'une même quantité d'orge et de seigle. — Il y a eu avantage à diminuer les graines de céréales et à augmenter la quantité de pommes de terre dans la ration de chaque animal.

Ce qu'il faut faire pour avoir de bons domestiques. — Vous vous plaignez sans cesse de ne plus trouver dans vos serviteurs la fidélité, la loyauté, le dévouement qui existaient autrefois. Il est certain qu'il s'est fait dans notre Société actuelle une séparation profonde entre les maîtres et les domestiques. Mais si je me demande à qui en est la faute, je n'hésite pas à affirmer que, la plupart du temps, vous êtes aussi coupables, Mesdames, plus coupables même que les gens dont vous vous plaignez; pardonnez-moi si je dis là une chose qui vous blesse; mais je veux appeler vos méditations sur une question qui presse, sur un problème qu'il faut nécessairement résoudre, parce que cet état de choses ne peut, sans péril, se prolonger bien longtemps.

Votre tort, Mesdames, c'est de vous séparer beaucoup trop des gens que vous avez près de vous, de les tenir à une trop grande distance, de les considérer comme des étrangers; de les traiter comme des inférieurs, comme des gens d'une autre origine et d'un autre sang. Vous exigez d'eux ce qui ne se donne que par l'affection, et vous ne leur donnez pas la vôtre; vous êtes pour eux pleines de froideur, d'indifférence. Pouvez-vous vous étonner dès lors qu'il se soit creusé entre eux et vous un abîme profond que l'affection ne peut plus franchir?

Croyez-moi! si vous voulez faire renaître, dans la vie intérieure, les relations qui doivent exister entre maîtres et serviteurs, il faut absolument changer d'attitude. On est toujours aimé de ceux qu'on aime; on est toujours respecté de ceux qu'on respecte. On peut d'ordinaire compter sur le dévouement de ceux pour lesquels on se dévoue : faites donc rayonner de vos cœurs l'affection, l'intérêt, la sollicitude, et vous ferez certainement renaître en ceux qui vous servent, la fidélité, le dévouement et l'affection..... A vous d'appliquer ce remède et de montrer ainsi qu'avec la bonté on surmonte bien des obstacles. (Extrait du discours prononcé par M. le député Leblond, en novembre 1877, à la séance publique d'ouverture des cours de la *Société pour l'Instruction élémentaire.*)

Progrès agricoles dans le département du Doubs. — M. Ph. Faucompré, professeur d'agriculture du Doubs, a exposé à ce sujet de judicieuses appréciations que nous ne craignons pas de recommander aux méditations de nos agriculteurs :

« Les prairies artificielles se créent partout et commencent à disputer le terrain aux céréales; mais il y a bien encore à faire sous ce rapport.

« La préparation du terrain est bien souvent incomplète, et les mauvaises herbes envahissent bientôt la prairie.

« D'autres fois, les cultivateurs, pour avoir une meilleure récolte les deux premières années, associent à la luzerne ou à l'esparcette, le trèfle et le ray-grass. Cette pratique est vicieuse, car ces plantes disparaissent rapidement et font dans la prairie artificielle des vides que les mauvaises plantes ne tardent pas à remplir.

« Trop souvent, encore, on choisit pour l'établissement des prairies les plus mauvais champs du domaine, et l'on réserve les meilleurs pour la culture des céréales, quand c'est le contraire qui devrait avoir lieu. N'est-ce point là le dernier effort de cette routine aveugle qui s'obstine à voir dans les grains les récoltes lucratives, à une époque où les produits animaux ont atteint de si hauts prix, comparativement à ceux des céréales?

« Les cultures en lignes au moyen de la houe à cheval font de grands progrès, et dans trois ans, la commission ne doute pas qu'elles n'aient pénétré dans toutes les communes de l'arrondissement.

« Partout, les constructeurs de la campagne se mettent à faire des houes à cheval, et c'est avec satisfaction que nous avons rencontré chez plusieurs cultivateurs l'excellente houe, imitation Dombasle, du sieur Mouchet, maréchal à Busy.

« Le rayonneur est moins employé que la houe et le buttoir. Il est cependant indispensable pour la régularité de la plantation. C'est par le rayonneur que l'on arrivera à l'arracheuse de pommes de terre, utile instrument encore trop peu répandu.

« La culture des plantes sarclées, ainsi comprise, ne sera plus limitée que par la quantité d'engrais disponible au printemps, et l'on verra disparaître ces énormes tas de fumier que nous avons rencontrés au 10 juin chez plusieurs cultivateurs, surtout dans la partie montagneuse de l'arrondissement.

« Quand, à cette époque de l'année, on trouve de grands amas d'en-

grais sur la place à fumier, il n'y a pas besoin de questionner le cultivateur pour savoir qu'il a fait peu de plantes sarclées et de prairies artificielles au primtemps ; qu'il réserve presque tous ses engrais pour les céréales, et que chez lui le fumier reste un an en tas, au grand détriment de son pouvoir fertilisant, quand il devrait être conduit au moins tous les six mois.

« Les faucheuses et moissonneuses commencent à se répandre, grâce aux efforts de la Société d'agriculture du Doubs, aux expériences publiques, et surtout, il faut bien l'avouer, au défaut de la main-d'œuvre. Le morcellement de la propriété sera bientôt le seul obstacle à leur diffusion. Quoi qu'il en soit, ces précieux instruments peuvent encore rendre de grands services à nos cultivateurs. Un seul entrepreneur par commune suffirait pour arrêter l'exagération des prix de la main-d'œuvre et pourrait toujours faucher en moyenne le tiers de la surface.....

Le semoir commence aussi à faire son apparition. Le morcellement n'apporte guère d'entraves à son emploi ; aussi, nous attendons-nous à voir généraliser son usage, ainsi que celui de la houe à céréales, qui ne fonctionne encore qu'à la Ferme-Ecole.

La culture des plantes sarclées, la semaille des blés en lignes travaillés à la houe, le déchaussage au bisoc, sont autant de moyens énergiques qui concourent au nettoiement du sol, sans lequel il est impossible d'établir de belles prairies artificielles.

(*Démocratie franc-comtoise*, 18 juillet 1878)

Dans sa séance du 5 août dernier, la Société protectrice des animaux a décerné une médaille de bronze à M. Macé, instituteur primaire à Amayé-sur-Orne, pour le récompenser d'avoir, depuis quatre ans, établi une société protectrice des oiseaux entre les élèves de son école.

Nous ne saurions trop applaudir au succès obtenu par cet honorable membre du corps enseignant de notre département. Son exemple mérite de rencontrer des imitateurs.

M. Macé fait partie de l'association agricole et horticole des instituteurs de la zône communale de Valcongrain, si habilement dirigée par M. Victor Chatel.

(*Moniteur du Calvados*).

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.



PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA, INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(*Fin*).

Au quartier-général, proche Landau, à Insheim, le 18 messidor, l'an 2e de la République française, une et indivisible (7 juillet 1794).

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Non, tu ne peux pas penser, mon cher Sauria, que l'amitié fût chez moi un vain mot et surtout celle que je t'ai vouée; elle est sincère, véritable, et ton caractère, tes vertus doivent t'être un sûr garant qu'elle ne finira pas et que j'aurai toujours grand plaisir à t'en donner des assurances.

Ta lettre me fait d'autant plus de plaisir que Bossu m'avait dit que tu étais malade; il est ici, au camp, et j'ai eu grand plaisir à le revoir. Depuis plus de quatre décades, je n'ai fait que courir. J'ai été envoyé, le 6 du mois dernier, dans les gorges d'Amweiller avec deux bataillons, pour m'opposer aux entreprises des Prussiens, qui, heureusement n'y sont pas venus. J'ai été envoyé de là à Wissembourg pour y établir un camp, lequel a été transporté ici depuis le 27 du mois dernier. Il est composé de trois demi-brigades bien organisées et qui vont bien, lesquelles ont eu part à l'affaire du 14 et s'y sont bien montrées; il est malheureux que les chasseurs à cheval de l'aile droite, qui étaient chargés de l'opération la plus importante, aient manqué leur coup : la gauche et le centre allaient fort bien. Nous avons essuyé une très-vive cannonade; Marchais, qui commande le camp, a eu son cheval tué sous lui. Pour moi, j'ai évité une dixaine de boulets, ce qui était facile, parce qu'ils nous tiraient à ricochets et qu'on les voyait arriver de loin. Il faut espérer que nous serons plus heureux une autre fois. Marchais va être remplacé dans le commandement du camp par le

général Lambert ; je voudrais bien que ce fût toi. Je suis le chef de l'état-major du camp et je puis dire que je suis seul, ce qui ne laisse pas que de me donner beaucoup d'occupation.

J'imagine que ta femme est toujours auprès de toi ; je le désire, parce que je sais que cela te fais plaisir et que tu en es mieux soigné.

Si j'eus resté plus longtemps à Wissembourg, j'aurais trouvé le moment de t'aller voir ; mais je ne puis pas me flatter actuellement qu'il arrivera si tôt. Nous ne nous retrouverons, je crois, qu'au grand jour du jugement des rois coalisés, qui avance à chaque victoire que nous remportons dans le Nord, ce qui pourrait bien arriver à la fin de cette campagne.

Si nous avons sous peu quelques nouvelles intéressantes, je m'empresserai à t'en faire part et à réparer mes torts envers toi ; mais quels que soient ceux que mon silence m'a fait avoir, ne l'attribue à aucun changement dans mon amitié, qui sera toujours la même.

Signé : MALET.

ARMÉE DU RHIN ET MOSELLE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général, à Besançon, le 29 thermidor, an 5e de la République (13 août 1797).

L'adjudant-général, chef de l'état-major de la 6e division militaire, au citoyen SAURIA.

J'ai cru, mon cher Sauria, que j'aurais le plaisir de te voir pendant mon séjour à Dole, dont je t'avais prévenu. Me voilà de retour à Besançon, et quoique cela te fera faire quelques lieues de plus, j'imagine que cela ne te rebutera pas : il est urgent que nous causions de tes affaires ; on va faire un nouveau travail sur les officiers généraux, qui paraît devoir être définitif ; si tu ne profites pas de ce moment pour te remettre sur les rangs, il faudra y renoncer.

Le vin de Château-Châlon que tu m'a fait venir est arrivé hier à bon port; j'espère qu'à ton arrivée, il sera suffisamment reposé pour en boire. Adieu, mon cher ami, il me tarde beaucoup de t'embrasser.

Signé : **Malet.**

11e DIVISION MILITAIRE. — SUBDIVISION DE LA GIRONDE.

Liberté. — Égalité.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général, à Bordeaux, le 3 frimaire, an 10 de la République française (24 novembre 1801).

Malet, *général de brigade, commandant la subdivision de la Gironde, à son bon ami* Sauria.

Ta lettre, mon cher Sauria, après m'avoir été chercher à Montpellier, est revenue me retrouver ici, qui a été ma dernière destination pour l'an 10. Tu ne dois pas douter que, sous tous les rapports, j'eusse préféré de rester dans la 6e division, et même d'être placé à Lons-le-Saunier. Si cela eût eu quelques désagréments, j'en eus été dédommagé par la société de quelques amis que j'estime et que j'aime, et tu sais que tu es de ce nombre, mais dans le moment où je suis parti, je ne pouvais pas demander cet emplacement, parce qu'il était occupé, et puis, j'ai pour principe de ne rien demander. Il y a apparence que l'on m'a envoyé dans la 11e division parce que personne n'en voulait. Il m'en a coûté cent louis pour me transporter ici avec ma famille, et, en arrivant, j'ai trouvé la ville la plus chère de toute la République, sans même en excepter Paris, et on est loin d'y trouver les mêmes agréments, malgré la grande réputation de Bordeaux, qui a tous les désagréments des grandes villes sans en avoir les ressources. D'ailleurs, comme dans toutes les villes de commerce, le militaire y est assez mal vu. En outre d'un préfet, nous avons un commissaire-général de police, qui sont l'un et l'autre remplis de prétention, de manière que nous ne nous

voyons pas, tout au plus pour des affaires de service; encore, nous laissons le commandant d'armes traiter ces choses-là. J'ai retrouvé ici le général Dufour, commandant la division, avec lequel j'avais déjà servi à Besançon en l'an 4. Je connaissais ses principes républicains, et j'ai été bien aise de me trouver sous ses ordres. Je suis bien fâché, mon cher ami, de n'être plus à même de faire quelque chose pour le citoyen Vuillot, dont tu me parles; mais tu peux écrire de ma part au général Menard, qui commande toujours la 6e division; il fera sûrement rendre justice à ton protégé.

Si Charve est à Lons-le-Saunier, rappelle-moi à son souvenir; j'ai été bien fâché qu'il n'y fût pas lorsque j'y ai passé.

Tu me feras plaisir en me donnant quelquefois de tes nouvelles, lorsque tes occupations te le permettront. Je promets d'être exact à te répondre. Si j'ai paru négligent, tu ne dois l'attribuer qu'à ma mauvaise santé et au dégoût de tout ce que je voyais en rentrant en France; mais j'ai vu qu'il ne fallait pas perdre courage.

Adieu, mon cher Sauria, compte sur ma sincère amitié.

Signé : MALET.

Ma femme est sensible à ton souvenir; elle a fort bien supporté le voyage, et Aristide encore mieux. Nous avons fait 280 lieues, tant par terre que par eau.

Je pense que Groley doit être à Lons-le-Saunier; dis-lui que je suis devenu Girondin et que je ne l'en aime pas moins.

Extrait d'une lettre du général MICHAUD *au général* SAURIA, *Inspecteur des Eaux et Forêts, à Lons-le-Saunier.*

Brest, le 14 juillet 1813.

Je m'empresse, cher ami, de te dire que je viens de recevoir la lettre que tu m'as fait l'amitié de m'écrire le 3 de ce mois. Je suis enchanté que ton voyage de Domblans y ait donné lieu. Tu te portes bien sans doute, puisque tu vas parcourir tes forêts. J'en suis bien réjoui; je le serai bien davantage lorsque tu nous feras l'amitié de venir nous visiter à Lusancy. Tu n'y trouveras pas tes immenses et superbes forêts, mais bien un vieil ami qui sera enchanté, ainsi que sa compagne, de pouvoir te témoigner leur bonne

et franche amitié pour toi. Si François Beaupoil n'est pas d'humeur de s'éloigner de la maison paternelle et des habitudes auxquelles il s'est livré depuis qu'il est de retour, il faut le laisser forger, limer, tourner, menuiser et tonneler tout à son aise, et me contenter de lui dire que je voudrais bien être libre d'en faire autant que vous.

Tu vois combien je suis loin de jouir de cet agrément, car à peine étais-je arrivé dans une habitation que je ne connaissais pas, et à laquelle il m'a fallu faire mettre de suite la main à l'œuvre pour réparer tout ce qui en avait besoin, que je reçus ma nomination d'Inspecteur-Général et en même temps l'ordre de venir inspecter les troupes qui sont dans les 13, 14 et 15es divisions militaires pendant la mauvaise saison.........................

Hé bien! il le faut, malgré mes vieux ans et tout le désir que je peux avoir de donner la préférence à une vie tranquille. L'asile que je me suis procuré pourrait satisfaire mes goûts; il est situé dans un pays agréable; tout ce qui est nécessaire pour mener une vie champêtre s'y trouve réuni pour y exister en simple particulier, éloigné du faste et des grandeurs. Je me vois, en quelque sorte, privé de toutes ces douceurs, aussi longtemps que je serai obligé de courir le monde. Je désirerais bien qu'il me soit au moins permis d'aller revoir les montagnes qui m'ont vu naître et où mes affaires de famille exigent que je puisse m'en occuper moi-même.

....

Salut et amitié. Signé : MICHAUD.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

CORPS DE TROUPES DANS LA CISALPINE.

Au quartier-général, à Brescia, le 10 fructidor an IX répub. (28 août 1801).

Le général divisionnaire MICHAUD, *commandant la 3e Division, à l'ex-général* SAURIA.

Je ne sais, mon cher camarade, si l'apostille que j'ai mise sur les certificats que tu as cru bon de me faire viser, ne te mettra pas dans le cas de les faire refaire. Tu sens sûrement qu'il ne m'ap-

partient pas de constater ton état actuel, puisque je ne suis pas auprès de toi et que je ne peux parler que de ce qui a été à ma connaissance. Je suis fâché qu'on te fasse faire tant de démarches, parce que je ne puis en concevoir qu'un mauvais augure pour la réussite.

Ce n'est pas de nouveaux serments qu'il fallait exiger des hommes dont tu me parles, c'est de la bonne foi et de l'amour pour leur patrie; nous ne sommes pas à savoir que les serment ne sont qu'un jeux pour eux.

....

Porte-toi bien, mon cher, et me donne de tes nouvelles; sois persuadé que je les recevrai toujours avec un nouveau plaisir et que je te serai toujours cordialement dévoué.

Signé : MICHAUD (1).

P. S. Le général Moncey, qui nous commandait, vient d'être remplacé par le général Murat. Ce dernier est à Milan dès le 1er de ce mois; peut-être cela produira encore quelque changement. Je ne serais pas fâché qu'il en résultât pour moi d'aller planter des choux entre Costes.

Salut amical. Paraphé : M.

A Paris, le 19 thermidor an 18 (7 août 1810).

MICHAUD, *général divisionnaire, inspecteur général d'infanterie, à son bon ami, le général* SAURIA.

C'est bien malgré moi, mon cher, que j'ai attendu jusqu'à ce moment de t'annoncer que je prends le parti de mettre un terme à cette vie errante et vagabonde que j'ai été forcé de mener depuis si longues années. J'ai l'espoir que la personne que je dois épouser m'en fera couler de moins désagréables. Tu en jugeras lorsque j'aurai le plaisir de te revoir.

Est-il vrai que tu as fait le voyage de Paris pendant mon inspection? tu aurais bien mal choisi ton temps pour moi; tes conseils m'eussent été d'un bien grand prix. J'ai agi en homme isolé et

(1) Claude-Ignace-François comte Michaud, né à la Chaux-Neuve, près Pontarlier, le 28 octobre 1731, engagé volontaire dans le 5e chasseurs à cheval de 1771 à 1785; enrôlé volontaire en 1791 dans le 2e bataillon du Jura, puis lieutenant-colonel. Général de brigade en 1793; général de division en 1793. Mis à la retraite en 1816.

livré entièrement à lui-même. Porte-toi bien, dis mille choses honnêtes de ma part à tes dames; je t'embrasse comme je t'aime et te prie de me donner de tes nouvelles.

Signé : MICHAUD.

Extrait d'une lettre du général MICHAUD *au général* SAURIA, *Inspecteur des Eaux et Forêts, à Lons-le-Saunier.*

Paris, le 16 ventôse an XII (7 mars 1804).

J'ai reçu, mon bon ami, ta lettre du 4.........................

....

....

Si déjà les Arboisiens n'avaient brûlé Pichegru en effigie lorsqu'il fut accusé par le Directoire, son dévouement au scélérat gouvernement anglais lui mériterait bien ce témoignage d'indignation de la part de ses compatriotes. Il est bien fâcheux pour les Comtois qu'un homme de leur pays ait osé se couvrir de tant d'opprobre.

Porte-toi bien et reçois l'accolade fraternelle de ton dévoué ami.

Signé : MICHAUD.

Calais, 22 août 1821.

Votre lettre, mon bon général, est arrivée trois jours après le départ de la mienne pour Jersey, sous le couvert du Consul anglais, au Gouverneur de l'Ile, et scellée des armes de S. M. B. L'ami Bergère pourra, dans son impatience, attendre mon retour pour la communication de la réponse que j'en attends moi-même, puisqu'il a reçu les pièces que je demande.

Oui, mon général, je veux redevenir votre voisin, et, croyez m'en, le plaisir que je m'en promets n'a pas peu de part à ma détermination; j'irai de temps à autre vous porter mes respectueuses amitiés, offrir mes hommages à Madame et embrasser mon ami Charles. Vous viendrez, à votre tour, séjourner parfois en un endroit où vous jouâtes autrefois; nous y chasserons ce que nous pourrons, et les quilles et cartes seront aussi à notre dévotion.

Je ne suis pourtant pas fâché de cette reprise; j'avais besoin de me dérouiller de mes cinq années de repos. Puis encore, je me suis instruit d'un service que je ne connaissais pas et qui est bien plus chatouilleux que celui de campagne. Aussi, S. M. pourra-t-elle, en m'envoyant ses ordres dans ma chaumière, m'employer à toute sauce avec des soldats.

Hier, une inspection spéciale et anticipée de la place a eu lieu, et je me suis couché tout au long sur ma feuille, à la disponibilité. On l'a su bien vite dans la ville, et, dès le soir, l'inspecteur général et moi, avons eu à lutter contre les hautes puissances calaisiennes qui veulent conserver leur lieutenant-de-roi.

Mais, ici comme ailleurs, l'intérêt est le premier mobile de tous mes prédécesseurs; aucun n'a osé prendre sur lui d'entrer dans les intérêts de la ville selon sa position, et les ponts-levis jouaient comme dans toutes les forteresses. Pour moi, après avoir pris des mesures pour la sûreté et la police de la Place, je leur ai laissé le libre usage des portes de terre et de mer, de nuit comme de jour, ce qui leur a valu l'établissement de plus de 300 familles anglaises jusqu'ici, et un plus grand nombre de voyageurs qui autrefois prenaient le trajet de Boulogne. Et comme ma sollicitude et ma sévérité pour le bon ordre sont égales, je suis *leur homme;* ils ajoutent que je les ai aussi rapprochés entre eux. En effet, il y avait ici comme partout, *droite, gauche, centre;* je n'ai pas fixé la couleur pour entrer lorsque j'y ai été prié, et quand on a voulu me connaître, l'on m'a vu un bon *Français*, dans toute l'acception du mot. Si j'étais Louis XVIII[e], leur ai-je dit, il n'y aurait pas plus de nuances parmi mes sujets qu'avant 1814; je serais roi des Français. Le dévouement à l'État, à son Roi, les vertus et le mérite fixeraient seuls mon choix pour tous les emplois. Voilà, mon général, comme j'ai débuté; et, tel que je suis, un vieux soldat de terre ne sait pas louvoyer dans sa conduite et dans ses actions; et j'ai du plaisir à vous faire ce récit, ainsi qu'un cadet doit des comptes à son aîné.

Nos grands politiques de toutes les nations, ambulants ou sédentaires, se morfondent dans les convenances du jour; les plus modérés croient que le *pincé* monarque du Nord s'empare des projets de notre *grand Henri*, rapportés dans le dernier livre des *Mémoires de Sully;* mais on craint en même temps qu'il n'aura pas le même désintéressement que le Béarnais. Le temps nous dira le

reste, et, s'il faut se croiser, on se croisera.

Avant de prendre ma feuille de route, je veux faire une tournée à Londres et en rapporter du *Régent* tout frais. Depuis l'établissement des bateaux à vapeur, on va et l'on revient de Londres à Calais en 24 heures. Enfin, soit que ma destination soit pour Besançon ou Monay, toujours aurai-je le plaisir de vous embrasser avant la fin de l'année, mon général. En attendant, je vous renouvelle du fond du cœur les expressions de l'amitié et d'un véritable attachement.

Signé : Rome. (1)

Vous pensez bien que je fais mes très-humbles révérences à Madame, et que je baise à la pincette mon aide-de-camp.

Lettre de M. le duc de Choiseuil-Steindall, *au général* Sauria, *à Poligny.*

Besançon, le 6 messidor an XIII (25 juin 1805).

Permettez-moi, Monsieur, de vous exprimer ma reconnaissance des peines que vous avez bien voulu prendre et des services que vous m'avez rendus et dont je garde un sensible souvenir. Arrivé depuis peu à Besançon, je n'ai rien de plus pressé que de vous assurer de mes sentiments, et je me trouverais bien heureux que vous daigniez posséder, en mémoire de moi, la faible marque que je joins ici des sentiments que je vous exprime et de l'attachement avec lequel j'ai l'honneur d'être, Monsieur, votre très-humble et très-obéissant serviteur.

Signé : Choiseuil-Stendall.

Lettre du général Rome, *au général* Sauria.

Strasbourg, le 31 décembre 1822.

Mes vœux vous suivent partout, mon bon général; mais l'usage veut qu'on les exprime en ce temps. Veuillez donc les agréer.....

. . . .

(1) Jean-François, baron Rome, né à Monay le 20 octobre 1773; entré au service comme sous-lieutenant en 1792; général de brigade en 1813; mort en 1826, commandant la Place de Strasbourg.



Ma valise est depuis longtemps prête pour votre voisinage, mon général. Ma maussade santé et surtout quelques tracasseries dans le métier m'ont déterminé à demander au Ministre à retourner à mes choux. Mais si S. E. ne s'est pas décidée jusqu'ici, Elle ne tardera pas à le faire, car, à dater de demain, les Lieutenants du Roi sont mieux traités, et certes, il ne manquera pas d'amateurs pour Strasbourg.

J'ai voulu essayer ma convalescence en parcourant les champs de nos premières campagnes, à Saverne, Brumat, Bischwiller, Herlisheim, etc. Je n'ai pas entendu, sans émotion, prononcer votre nom avec la vénération qu'il inspire à vos amis. J'en citerai deux, le général Jordy et le professeur à l'Académie, Hulin (marié, de votre temps, à Kandel), qui m'ont chargé spécialement de vous les rappeler.

Au revoir, mon général; j'espère bientôt vous embrasser et retourner votre bon et constant voisin.

Signé : Rome.

Lettre de Monseigneur Le Coz, *archevêque de Besançon, au général* Sauria, *Inspecteur des Eaux et Forêts, à Lons-le-Saunier.*

Besançon, le 20 août 1820.

Par votre lettre du 3 de ce mois, Monsieur le Général, vous me demandez pour M. P*** une place qui n'est point vacante. Que votre protégé joigne à une religieuse patience la continuation d'une vie sacerdotale et tout-à-fait édifiante, et votre recommandation ne tardera point de lui être utile.

J'ai l'honneur, Monsieur le Général, de vous renouveler l'assurance de mon sincère et cordial attachement.

Signé : † Cl. Le Coz.



BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Dans nos Bulletins mensuels, nous n'avons rien dit encore de la fabrication du fromage à notre Ecole. Un tel silence a pu paraître bien extraordinaire ; mais qu'on veuille bien se souvenir qu'il faut plusieurs mois pour apprécier convenablement et définitivement le résultat plus ou moins satisfaisant de la fabrication du fromage de Gruyère, et enfin que j'attendais l'avis du marchand sur la qualité de nos produits. Nous avons livré les fromages fabriqués en juin, juillet et une partie du mois d'août. Je n'ai pu assister aux deux premières livraisons, mais j'étais présent à la troisième, qui a eu lieu le 9 novembre. Le marchand m'a affirmé qu'il était très-satisfait. Je n'ai nul motif pour ne pas partager son avis ; mais j'avoue qu'un tel aveu fait par un homme aussi compétent et si directement intéressé dans cette affaire, m'a causé une vive satisfaction.

Mais ce n'est pas la seule qui m'ait été réservée pour ce mois-ci. Le 7 novembre, j'apprenais que notre Ecole de Champvaux avait obtenu une Médaille d'or au Concours de fromages et de beurre qui a eu lieu à l'Exposition universelle du 15 au 19 octobre dernier. Cette Ecole est très-heureuse d'un pareil succès qui la classe au premier rang dès son début, car elle ne date que du 1er juin dernier.

Une autre preuve de ses incontestables succès, dont j'ai bien le droit de me réjouir, c'est que les sociétaires de la fruitière de Champvaux qui, cinq mois auparavant, craignant de s'engager dans une voie inconnue et peut-être périlleuse, n'avaient voulu traiter, pour recevoir l'Ecole de fromagerie du Jura, que pendant six mois seulement, tout en stipulant qu'une indemnité de 1000 francs leur serait accordée pour ces six mois. Aujourd'hui, ces mêmes sociétaires ont conclu pour un an un nouveau traité, d'après lequel aucune prime ne leur est allouée, tant ils sont bien édifiés sur la manière d'opérer de l'Ecole à laquelle ils ont confié de nouveau et sans réserve la fabrication du beurre et du fromage de leur société. Je n'en attendais pas moins de l'intelligente population de Champvaux, qui donne ainsi un solennel démenti aux prévisions des adversaires peu nombreux de notre Ecole, qui espéraient, je voudrais savoir pourquoi, la voir disparaître après ces six mois d'existence.

Notre rôle, à la fruitière de Champvaux, consiste à recevoir et mesurer le lait, et à nous occuper de tous les détails de la fabrication du fromage et du beurre. Comme dans toutes les autres fruitières, les sociétaires nomment un comité directeur qui administre la société et dispose des produits, c'est-à-dire que, comme autrefois, il est chargé de la vente des fromages et de plus de la vente du beurre que nous fabriquons aussi pour la société comme le fromage. Cette vente, qui les effrayait il y a six mois, ne leur inspire aujourd'hui aucune inquiétude. En effet, notre beurre est d'une qualité tellement supérieure et sa réputation est déjà si bien établie, que depuis trois mois nous n'avons pu parvenir à satisfaire à toutes les demandes qui nous sont adressées. Il doit cette importante amélioration à la manière dont il est fabriqué. Dans nos Bulletins, nous avons donné les plus grands détails sur notre manière d'opérer; tout le monde peut donc faire le beurre aussi bien que nous et c'est notre vœu le plus ardent; mais, pour cela, il est indispensable de se placer dans les meilleures conditions : il faut d'abord avoir une bonne laiterie, c'est-à-dire un local spécial pour y loger la crême, et ne pas la faire séjourner dans des chambres à coucher, ni dans des pièces où, pendant l'hiver, des familles quelquefois très-nombreuses sont entassées autour d'un poële souvent chauffé outre mesure. Dans ces locaux, la crême se sature de miasmes qui sont loin de lui laisser ses bonnes qualités. Il faut baratter la crême fraîche, c'est-à-dire n'ayant pas plus de deux ou trois jours, et ne pas la laisser vieillir au point de la voir se couvrir de moisissures, comme cela se pratique trop souvent; il faut aussi bien choisir sa baratte et baratter à la température convenable, afin d'obtenir le beurre, en toute saison, en 30 ou 45 minutes. Je dois rappeler en passant que, pour notre baratte à piston comme pour la baratte Chapellier, bien préférable à la nôtre, la meilleure température est de 18 à 19 degrés centigrades en été, et 19 à 20 en hiver; mais il faut éviter que la quantité de crême introduite dans la baratte soit trop considérable : elle devrait rarement atteindre et surtout ne jamais dépasser la moitié de la capacité de la baratte.

Il faut laver parfaitement le beurre, employer préférablement l'eau de source pour cette opération, et éviter l'eau de citerne, qu'il faut même rejeter sans la moindre hésitation si elle a contracté quelque mauvais goût, par suite de l'altération des matières étrangères qu'elle entraîne nécessairement. En été, les premiers lavages se

font avec de l'eau fraîche, c'est-à-dire à 12 ou 13 degrés centigrades; à chaque lavage, on se sert d'eau de plus en plus fraîche, de manière à l'amener pour les derniers lavages à 10 degrés et même au-dessous, si on en a la possibilité. Il faut faire successivement jusqu'à 10 et 12 lavages et quelquefois plus. Cette opération n'est parfaite que lorsque l'eau qui sort de la baratte est aussi limpide que lorsqu'elle y a été introduite.

En hiver, il faut éviter l'eau trop froide et laver le beurre avec de l'eau à 13 ou 14 degrés centigrades. Enfin, comme nous le pratiquons très-exactement à notre Ecole, il faut éviter de toucher le beurre avec les mains; ce contact, surtout lorsqu'il est prolongé, lui enlève toujours de sa finesse et de sa propreté par l'absorption des exhalaisons auxquelles il l'expose.

On trouvera peut-être ces détails un peu minutieux, mais nous avons cru devoir les donner, parce que nous savons ce qu'il en coûte souvent de peines et d'observations pour arriver à faire bien, et que nous serions fort heureux de trouver des indications très-détaillées sur cette question comme sur beaucoup d'autres. Si désormais nos beurres du Jura sont mal préparés, du moins ce ne sera pas faute de bons enseignements.

Toutefois, il est malheureusement certain pour nous qu'avec l'organisation actuelle de nos fruitières, nous n'atteindrons jamais à la perfection dans cette importante fabrication. Livrée successivement à chacune de nos ménagères, la crême est emportée par elles; chacune fait son beurre à sa manière; quelle est celle, parmi les moins intelligentes surtout, qui n'a pas la prétention de faire toutes choses pour le mieux? Il s'en trouvera certainement quelques-unes qui suivront les bons conseils, mais elles seront tellement rares, que le progrès, s'il se produit, s'opérera avec une lenteur désespérante. La première réforme à opérer serait la réorganisation de nos sociétés, qui se rapprocherait ainsi de la perfection; rien alors n'entraverait le progrès.

Je m'aperçois qu'aujourd'hui je dirai peu de choses encore sur la fabrication du fromage, je me hâte d'y revenir.

Nous nous sommes imposés un autre rôle bien important à la fruitière de Champvaux, c'est de prendre des notes bien détaillées sur toutes nos opérations, et de les inscrire sur des tableaux préparés pour cela. Ces notes, incomplètes au début de notre Ecole, ont été augmentées petit à petit, et nos tableaux devenaient de jour

en jour plus complets, de sorte qu'aujourd'hui je pense qu'ils ne laissent rien à désirer; cependant, nous ne renonçons pas à les perfectionner.

Dans le dernier Bulletin, j'ai donné le tableau des notes prises sur la fabrication du beurre. Voici le détail de celles prises aujourd'hui sur la fabrication du fromage. Date de la fabrication; quantité de lait apporté par les sociétaires; lait à écrémer porté en cave; lait écrémé employé pour le fromage; quantité de crême retirée de ce lait; quantité exacte du lait fabriqué; N° d'ordre du fromage; genre et quantité de présure employée; température du lait au moment où on y met la présure; temps employé pour obtenir le caillot; qualité du caillot, dur, moyen, mou; température employée pour la cuisson; temps employé à brasser sur le feu; temps employé à brasser hors du feu; poids du fromage en le mettant en cave; au moment de la livraison; rendement moyen.

A l'aide de ces notes prises très-exactement pendant une année, on aura l'histoire de chacune de nos pièces de fromage et des circonstances de sa fabrication; avec cela il sera facile de vérifier les règles formulées pour cette fabrication et de leur donner tout le développement qu'elles peuvent comporter. Si une ou plusieurs pièces ont des défauts, on pourra en rechercher la cause et trouver le moyen de les éviter.

Dr Bousson,
Directeur de l'école de fromagerie du Jura.

P.-S.— 2 décembre. Je reçois à l'instant le journal l'*Industrie laitière,* 72, rue d'Assas, à Paris, qui donne la liste des récompenses décernées au Concours de laiterie du 15 octobre à l'Exposition universelle. Notre École a été beaucoup mieux partagée que je ne l'avais pensé d'abord. Comme je l'ai dit plus haut, elle a obtenu une des trois médailles d'or offertes par la Société française de l'industrie laitière. Notre beurre a, de plus, obtenu le 1er prix dans sa catégorie : une médaille d'or, et notre fromage, une médaille d'argent. Les détails prochainement.

LA FRANCHE-COMTÉ A L'EXPOSITION

La plus haute récompense qui ait été accordée à l'Exposition universelle (médaille d'or) aux arts religieux, pour l'ameublement et la décoration des édifices religieux, a été décernée à un de nos compatriotes, M. F. Jacquier, né à Mailley (Haute-Saône). M. F. Jacquier est

l'élève de son père, ce sculpteur bien connu; à qui nous devons une grande quantité des travaux importants qui ornent une partie de nos édifices en Franche-Comté.

Les œuvres que nous avons remarquées à l'Exposition sortent des ateliers que M. F. Jacquier a établis à Caen (Calvados), où il exécute d'importants travaux en marbre, pierre et bois. Ses nombreux moyens, qui permettent seul d'aborder des prix de revient si réduits, et l'heureuse harmonie de ses compositions expliquent seuls la quantité considérable des travaux qu'il expédie dans les contrées les plus éloignées de la France et de l'étranger. Les églises les plus remarquables de Paris possèdent aussi presque toutes des spécimens de ses travaux d'art.

Tout en constatant les succès du lauréat de 1878 et en l'en félicitant, nous ne pouvons nous empêcher de témoigner le plus vif regret que M. F. Jacquier n'ait pas continué en Franche-Comté les traditions de sa famille, et qu'il soit allé créer si au loin un établissement de cette importance.

Personne, dans notre région, n'a oublié le nom des Bullet de Consolation, ces sculpteurs-doreurs qui, depuis Louis XIII, ont exécuté tant de belles œuvres que nous pouvons encore admirer dans la plupart de nos églises; nous aurions aimé voir le petit-fils près de son grand'père et y continuer parmi nous une industrie franc-comtoise qui ferait le plus grand honneur à notre pays.

Nous faisons des vœux pour lui voir continuer ou plutôt reprendre la clientèle de notre région, bien convaincu que ce serait au plus grand avantage des personnes qui lui accorderaient leur confiance. Son succès à l'Exposition et les belles œuvres qu'on y a remarquées sont un sûr garant de ce que nous avançons.

On se souvient sans doute de ses deux autels si remarquables destinés, l'un à Ste-Anne de Vire, l'autre à St-Maclou de Pontoise.

Le premier, en style du XIIe siècle, est en marbre blanc revêtu d'émaux. Cet autel est une œuvre de toute beauté et dont les moindres parties sont traitées avec un soin tout artistique.

Le deuxième, exécuté en pierre de Caen, du style de la renaissance le plus pur, est une œuvre d'un grand mérite, tant au point de vue de l'art qu'à celui du fini de l'exécution.

M. F. Jacquier exposait aussi des statues, baptistères, appuis de communion, ainsi qu'un spécimen de peintures murales remarquables, qui nous montrent qu'il suffit à tous les styles et à tout ce qui concerne la décoration intérieure de nos édifices religieux.

M. E.



NOTE

SUR L'EMPLOI DES PETITES VOITURES DESTINÉES A LA PROMENADE DES ENFANTS.

En présence de l'extension considérable que reçoit l'usage des petites voitures destinées à la promenade des enfants en bas âge, je me suis demandé souvent si l'emploi immodéré de ce moyen de locomotion ne présenterait par le sérieux inconvénient d'entraver le développement de la force musculaire dans les membres inférieurs.

Cet inconvénient, qu'il n'est pas encore permis de démontrer rigoureusement, faute de statistique, peut tout au moins être pressenti, en examinant ce qui se passe chez un voyageur soumis un certain temps à l'action d'une voiture et surtout d'un chemin de fer. Toute personne qui a passé quelques heures sur une voiture, même bien suspendue, éprouve, en mettant pied à terre, un sentiment de fatigue proportionnelle à la durée de la course, une sorte d'engourdissement paralytique des muscles du corps, dont le maximum d'intensité se fait sentir dans ceux qui président aux mouvements des membres inférieurs.

Chacun a pu vérifier sur lui-même que, pendant les premiers instants qui suivent la descente d'une voiture, les membres inférieurs accusent de la faiblesse et fonctionnent avec plus ou moins d'incoordination, d'irrégularité.

L'explication de ce phénomène doit être recherchée dans les secousses rapides et sans cesse renouvelées qui sont imprimées à la masse du corps par le mouvement du véhicule.

La partie inférieure du tronc, en contact immédiat avec le siège de la voiture, reçoit, dans toute leur violence, les secousses qui de là vont s'amoindrissant progressivement de bas en haut; aussi la moëlle épinière de cette région se trouve-t-elle particulièrement sous l'action de ces secousses, agissant sur elle à la façon d'une commotion faible en intensité, mais longue en durée, et dont l'effet consécutif est de contrarier le jeu de ses fonctions physiologiques. Cette portion de moëlle épinière ayant pour fonction physiologique principale de communiquer le mouvement aux muscles des membres inférieurs, on comprend que l'engourdissement dont elle se trouve frappée par le fait de son ébranlement prolongé, retentisse sur les muscles qu'elle commande et en diminue la force motrice.

Le phénomène qui se produit chez l'adulte mis en mouvement par une voiture, ne doit-il pas se produire aussi chez l'enfant en bas âge placé dans les mêmes conditions? On peut admettre, avec toute apparence de raison, que l'enfant, par le fait de sa moindre vitalité, sera même plus sensible que l'adulte à l'effet pernicieux du véhicule.

De l'ensemble des considérations ci-dessus présentées, on peut logiquement déduire que l'usage immodéré des petites voitures destinées à la promenade des enfants aura pour conséquence fâcheuse d'entraver le développement de la force musculaire dans les membres inférieurs et de retarder l'époque de la marche.

Je conseille donc à la mère de famille, qui porte assez d'intérêt à son enfant, pour lui sacrifier certaines commodités personnelles, de promener celui-ci, le plus ordinairement, sur l'appui direct de son bras, réservant la voiture pour des cas exceptionnels.

Dr Pactet.

LES LOMBRICS

ET LEUR INFLUENCE SUR LA FERTILITÉ DE LA TERRE.

Nous sommes à peu près tous persuadés que la nature n'a rien fait d'inutile, mais nous n'en sommes pas moins embarrassés pour trouver de l'utilité à beaucoup de choses qui, d'une manière ou d'une autre, nous sont manifestement nuisibles. A n'écouter que les plaintes des horticulteurs, les vers de terre seraient de ce nombre, et cependant, on peut se demander si, tout en nuisant dans tel cas donné, ils ne rendraient pas dans tel autre cas d'incontestables services. En bonne philosophie, on peut soutenir que c'est le propre de tout ce qui est d'être utile ou nuisible suivant les circonstances; toute la question se réduirait à mettre chaque chose à sa place et à en user dans la juste mesure, mais c'est là le point difficile.

Pour en revenir au sujet de cette note, si nous en croyons un naturaliste allemand, M. Hensen, qui a publié ses observations dans la *Zeitchsrift für Wissenschaftliche Zoologie*, les lombrics seraient des animaux calomniés. Leur figure disgracieuse qui rappelle, en l'exagérant, celle d'une sangsue, leur teinte rouge livide, la viscosité fétide qu'ils laissent aux doigts de ceux qui les manient, leurs habitudes souterraines et nocturnes, et enfin leurs méfaits dans les jardins, où on les

accuse de bouleverser les semis, ce sont là autant de mauvaises notes qu'on a portées à leur compte. En y regardant de plus près, nous leur découvrons cependant quelques beautés, surtout celle d'être un mécanisme admirablement approprié à leur genre de vie, ce qui déjà satisfait la raison ; en les étudiant mieux encore, ainsi que l'a fait M. Hensen, nous voyons apparaître des qualités qui nous touchent plus directement et qui font de ces animaux méprisés de très-utiles auxiliaires de l'agriculture. Si on ne craignait pas de faire un rapprochement forcé, on pourrait dire que le lombric, hideux et malpropre, symbolise le pauvre, dont les haillons et souvent les vices n'ont rien d'attrayant, mais dont il ne faut pas méconnaître l'utilité dans l'ordre social aussi bien que dans l'ordre moral.

On sait généralement que les lombrics habitent au fond de galeries souterraines, descendant à peu près perpendiculairement dans le sol, à un et quelquefois jusqu'à deux mètres de profondeur. On sait de même que dans les temps humides ils se rapprochent de la surface de la terre et qu'ils sortent de leurs trous pendant la nuit. Si on choisit ce moment pour les observer, on les trouve activement occupés à chercher leur nourriture. Pour ce faire, le tiers ou le quart postérieur de leur corps restant engagé dans la galerie qui leur sert de gîte, ils promènent de droite et de gauche le reste de leur corps, ramassant les fétus organiques, brindilles et feuilles tombées à terre qui se trouvent à leur portée et que, par des mouvements de reptation sur place, ils font pénétrer dans leur trou, mais toujours à une assez faible profondeur. Rien de plus fréquent, en effet, dans les terres où les lombrics abondent, que de rencontrer pendant le jour des fragments de plantes, de feuilles surtout, fichés dans le sol, dont ils dépassent quelque peu le niveau. Tous ces débris à demi-enterrés deviendront la pâture des vers quand ils auront été décomposés par l'humidité et les autres agents atmosphériques. Jamais, si ce n'est par accident, ils ne sont entraînés au fond des galeries.

Ces galeries sont particulièrement intéressantes à examiner. La chose est assez difficile dans le terreau végétal sans consistance, dont la teinte sombre dissimule les excrétions du ver, qui sont de même couleur, mais elle est relativement facile dans le sable plus ferme et autrement coloré. Nous avons dit plus haut que les galeries s'enfoncent profon-

dément dans le sol; la plupart s'y terminent sans dévier dans aucun sens, quelques-unes cependant se prolongent quelque peu en couloir horizontal. Le ver s'y tient immobile, plus ou moins enroulé sur lui-même, mais toujours la tête en haut. Sur les parois, on observe des petits amas de matière noire, sans doute de nature ulmique, que le ver y a déposés, et qui se diffusent plus ou moins dans le sable par l'effet des pluies. C'est un véritable engrais, et on en a la preuve lorsque le ver, ayant abandonné cette galerie pour en creuser une autre, on voit les radicelles des plantes s'insinuer dans le vide et s'y multiplier avec rapidité, enfonçant leurs suçoirs dans ces petites masses de terreau. Le fait est surtout remarquable dans le cas des céréales. On peut répéter les expériences de M. Hensen, en employant comme lui de grands vases de verre qu'on remplit de sable et où on loge une demi-douzaine de lombrics, sans oublier de couvrir la surface du sable de débris de feuilles mortes déjà atteintes de décomposition.

Le travail utile des lombrics consiste donc à faire pénétrer profondément dans le sol et dans le sous-sol des substances fertilisantes qui, sans eux, resteraient à la surface et seraient dispersées par les vents. Mais leurs galeries elles-mêmes ont une autre utilité : elles introduisent de l'air dans le sol, c'est-à-dire de l'oxygène, et on sait aujourd'hui que l'oxygène est indispensable aux racines. Elles facilitent en outre la pénétration du sol par les racines, qui peuvent ainsi descendre beaucoup plus bas qu'elles ne le feraient sans le travail mécanique du ver, et y trouver, en même temps que des matières alibiles, une somme d'humidité qu'aux époques de sécheresse elles ne rencontreraient point plus près de la surface de la terre.

Pour donner une idée de l'importance du travail des lombrics, M. Hensen a fait le calcul suivant : Ayant trouvé dans son jardin en moyenne neuf lombrics par pied carré, soit un peu plus de 80 par surface de 1 mètre, et chaque lombric adulte pesant en moyenne 3 gr., c'est 240 gr. de lombrics par mètre carré et 2400 kilog. par hectare. Or, 2400 kilog. de matière vivante équivaudraient à un animal gigantesque ou à 24 animaux de 100 kilog. chacun, qui, sur chaque hectare de terrain, travailleraient *gratis* pour le cultivateur. Nous ne garantissons pas la base des calculs de M. Hensen; tous les terrains peuvent ne pas être aussi riches en lombrics que son jardin, mais il n'en reste

pas moins qu'il s'exerce là une influence considérable et certainement bienfaisante pour les productions de la terre. Ch. Naudin.

(*Bulletin de la Société d'agriculture de la Savoie*).

DE L'INSTALLATION DU BÉTAIL

AU POINT DE VUE DE L'AGRICULTURE

Le bétail, disait-on (il n'y a pas bien longtemps encore), est un mal nécessaire ; et puis on a admis que, sans bétail, l'agriculture n'était pas possible. Enfin, on est arrivé à reconnaître que, sans bon bétail, il ne pouvait y avoir de bonne agriculture.

On pourrait citer des considérations à l'infini sur le rôle économique des animaux de la ferme, les envisageant tour-à-tour comme moteurs ou comme agents chargés de convertir en produits, utilisables par l'homme, des matières dont celui-ci n'aurait su que faire sans l'entremise de ces précieux auxiliaires. Tel n'est pas notre but, ce serait plaider une cause gagnée. Les nombreux concours qui se tiennent en France d'un bout de l'année à l'autre, et, d'autre part, les mercuriales de la Villette et de tous les marchés, nous dispensent de faire l'apologie du bétail.

Nous nous bornerons à jeter rapidement un coup-d'œil rétrospectif sur le rôle du bétail dans l'agriculture française, le comparant à ce qu'il est aujourd'hui. Nous examinerons ensuite d'une manière très-sommaire les conséquences fâcheuses qu'entraîne forcément le mal-soin au milieu duquel vit un bétail négligé, et les résultats agricoles auxquels peut arriver le cultivateur qui s'occupe de son bétail avec l'intérêt qu'il mérite, et qui sait faire à propos les dépenses voulues pour en tirer bon parti.

Nous verrons ensuite les principaux exemples et les ressources que l'Exposition actuelle offre à l'agriculture pour placer ses animaux dans les meilleures conditions de bien-être et de rapport.

La défaveur qui, pendant trop longtemps pour l'agriculture française, s'est attachée au bétail, a eu pour conséquence de le maintenir pendant une très-longue période d'années dans un état d'infériorité, d'où il n'a

pu sortir que très-lentement et au prix d'une somme d'efforts et de sacrifices en argent qui eussent donné des résultats bien autrement avantageux à notre pays, si un bétail moins arriéré eût été le point de départ des améliorations que rendaient nécessaires les progrès faits incessamment dans toutes les branches de l'industrie humaine, ainsi que ce besoin de bien-être qui, chez les nations civilisées, va augmentant chaque jour.

Combien on eût évité alors d'essais d'introduction d'animaux étrangers, tentatives trop souvent infructueuses parce qu'elles consistaient à implanter un bétail perfectionné dans un milieu inférieur à tous égards à celui d'où il provenait? Combien eût-on pu éviter de ces croisements qui ont donné les plus mauvais résultats, parce que le bétail que l'on voulait améliorer présentait par trop de dissemblance avec l'agent améliorateur, et que, souvent alors, le produit héritait des défauts de l'un des reproducteurs et des exigences de l'autre!

Les résultats auraient été bien différents si tous ces efforts tentés en vue du perfectionnement de nos animaux domestiques s'étaient réduits à les placer dans de bonnes conditions d'hygiène, à améliorer l'alimentation en même temps que la culture progressait. Avec une sélection rigoureuse, et ayant un but déterminé, écartant impitoyablement de la reproduction ceux des animaux qui n'auraient pas présenté les caractères et les aptitudes recherchés, l'éleveur aurait mis de son côté toutes les chances possibles de réussite.

Mais les cultivateurs ont ignoré longtemps cette vérité, ou du moins ils ont été lents à s'en convaincre, à savoir : « que l'amélioration du bétail et celle de la culture sont solidaires l'une de l'autre, et que, sous peine d'insuccès, elles doivent se faire simultanément. »

Pendant nombre d'années on est resté dans l'erreur, et il en devait être ainsi, car une vérité qui se produit prématurément reste lettre-morte au point de vue de l'utilité que l'on en peut tirer, jusqu'au jour où l'instruction, élevant le niveau général des connaissances intellectuelles, nous met à même de saisir cette vérité, de nous en emparer et d'en tirer tout le profit qu'elle comporte. Mais il faut pour cela la sanction du temps et de l'expérience.

Lorsque l'agriculture arriérée regardait le bétail comme un mal qu'il lui fallait supporter, les cultivateurs ne faisaient rien pour amé-

liorer les conditions de son entretien : des logements bas, mal aérés, le plus souvent même ne recevant d'air que quand la porte était ouverte; des habitations situées en contre-bas du sol, mal pavées, où les animaux croupissaient dans le fumier, au milieu des émanations putrides produites par les matières organiques en décomposition : c'était, comme bien-être des animaux, tout ce qui se pratiquait dans les fermes.

Ce manque absolu d'hygiène était accompagné ordinairement d'une alimentation pauvre, qui consistait, durant une partie de l'année — la plus longue possible, — dans la nourriture que le bétail pouvait recueillir au pâturage. Pendant la saison rigoureuse, il ne recevait à la ferme qu'une ration capable de l'entretenir en vie, mais insuffisante à son développement, ration qui ne consistait souvent qu'en paille pure ou mêlée à du foin, le tout brassé ensemble, ou en fourrage de qualité inférieure.

Tel était le sort du bétail, telles étaient les conditions qui entouraient sa production aussi longtemps qu'il a été considéré comme un mal nécessaire.

Examinons maintenant, d'une manière très-sommaire, les principales conséquences qu'entraînait un mode d'entretien aussi vicieux :

C'était d'abord, et en première ligne, la production d'animaux d'un développement tardif, et nécessitant, par suite du temps qu'exigeait leur croissance, un nombre de rations d'entretien considérable, depuis leur naissance jusqu'au moment où ils pouvaient être employés utilement.

Il fallait à ces animaux une place dans les bâtiments; ils nécessitaient des dépenses en frais de garde et autres, proportionnées à la durée du temps pendant lequel le cultivateur les détenait. Le capital que représentait le bétail restait longtemps immobilisé au lieu de circuler activement pour le plus grand bien d'abord des transactions agricoles, et ensuite pour celui des affaires en général; les valeurs représentées sous forme de bétail restaient stationnaires au lieu de passer souvent par les mains du cultivateur, à qui elles eussent ainsi facilité l'ensemble de ses opérations.

Les maladies, sous toutes les formes, sévissaient sur ce malheureux bétail, dont la constitution ne leur opposait qu'une faible résistance; elles le décimaient à tous les âges.

Lorsque, finalement, de pareils animaux parvenaient à s'engraisser,

et qu'ils arrivaient à l'abattoir, ils donnaient une énorme quantité de déchets, et une viande d'une qualité de beaucoup inférieure à celle que nous fournissent actuellement les animaux améliorés. Le prix de vente de ces animaux, grevé de l'intérêt du capital engagé, des sommes représentées par les fourrages, les pailles, les soins, etc., était peu élevé si on le compare aux prix actuels du quintal vivant, et, malgré cela, malgré l'imperfection des moyens de communication, malgré toutes les causes qui entravaient la production du bétail, ces animaux donnaient du bénéfice au cultivateur.

Que ne doit-on pas attendre, dès lors, de bons animaux dont l'élevage aura été l'objet de soins intelligents, dont l'utilisation aura été bien comprise et l'exploitation bien conduite?

Dans la question du bétail, il est utile d'examiner aussi la quantité et la qualité de fumier que peuvent donner des animaux aussi mal entretenus que nous venons de le voir. En considérant que l'organisme animal ne crée rien, qu'il ne crée pas les os, qu'il ne crée pas les muscles, mais qu'il trouve les éléments de ses productions diverses dans les aliments qui lui sont fournis, et dont une partie est assimilée, une autre partie rejetée après avoir parcouru le tube intestinal, et dont une dernière partie est entièrement perdue et se dissémine sous forme de gaz, on arrivera facilement à cette conclusion : que le fumier ne peut emprunter sa valeur, sa richesse, qu'à celles des aliments qui ont servi à sa production. C'est d'ailleurs ce que démontre l'analyse chimique ; or, dans le cas qui nous occupe, on peut dire que tous les éléments qui eussent pu communiquer au fumier une haute valeur fertilisante, ont été assimilés avec avidité par un organisme auquel ils faisaient défaut. Si nous passons à l'examen de la quantité de fumier fournie dans d'aussi mauvaises conditions, nous voyons qu'elle ne peut être que peu considérable : une grande partie est disséminée sur les chemins et sur les terrains vagues où les animaux vont à la pâture. Une partie des déjections liquides s'infiltre dans le sol, disparaît, une autre s'écoule au-dehors par les chemins, par les fossés, elle est perdue pour l'agriculture. Les fumiers mal entretenus sont lavés par les eaux pluviales, et les jus qui s'en écoulent suivent la même route que les purins, s'en vont au grand détriment de la richesse de la ferme, car il faut remarquer un fait, c'est que les cultivateurs qui n'aiment pas leur bétail et le négligent, n'ont jamais des tas de fumiers bien tenus.

Résultats sommaires : des animaux procurant peu de bénéfices ; dilapidation et pertes de matières fertilisantes en même temps qu'il y a exportation d'éléments de fécondité hors de la ferme par suite de la vente des récoltes, des animaux et de leurs produits; et finalement faibles rendements pour toutes les récoltes.

Le manque de goût pour le bétail entraînant à sa suite toutes ces conséquences fâcheuses nous explique le discrédit qui s'est si longtemps attaché à son entretien.

Cet état de chose à changé, fort heureusement. La généralité des cultivateurs en est arrivée peu à peu à reconnaître que de toutes les opérations dont l'ensemble constitue l'agriculture, celles qui se rapportent à l'exploitation du bétail sont les plus sûres et les plus fructueuses lorsqu'elles sont bien entendues, c'est-à-dire bien appropriées au climat, au sol, au genre de culture, au milieu économique où l'on opère, et lorsqu'elles sont conduites avec habileté.

Le bétail, outre les valeurs que représente le travail qu'il procure, le développement corporel qu'il acquiert, le lait, la laine et les autres produits qu'il fournit, est, on peut le dire, toujours un des plus puissants moyens d'amélioration dont le cultivateur puisse disposer avec avantage.

Nous avons vu qu'un bétail médiocre et mal nourri ne pouvait donner qu'un fumier pauvre et en faible quantité. Mais lorsque des animaux, ayant atteint un certain degré de perfectionnement, sont placés dans des conditions qui leur sont favorables, lorsqu'ils sont soumis à une alimentation rationnelle, et qu'ils sont l'objet de soins judicieux, les résultats changent et deviennent des plus avantageux. Le cultivateur qui raisonne se dit alors qu'avec des animaux précoces il réalise une économie importante sur le nombre de ses rations d'entretien (et pour calculer ainsi il n'est pas nécessaire qu'il connaisse les expressions techniques); il se dit qu'avec de bons animaux bien entretenus, il doit obtenir le maximum de produit avec le minimum de frais.

Pour réaliser ce desidératum, il n'hésitera pas à acheter des fourrages, des pulpes, des farineux, des tourteaux ou autres aliments, s'il reconnaît pouvoir le faire dans de bonnes conditions économiques.

Ces matières alimentaires, ainsi consommées par un bétail capable de bien payer sa nourriture, ne seront pas toutes assimilées, elles pas-

seront en partie dans des fumiers soignés, parce que leur maître connaît la valeur des choses, pour être de là transportés aux champs, aux endroits voulus. Dans ce cas, le cultivateur tirera de beaux bénéfices de ses animaux, il augmentera la qualité de ses fumiers, fera dans ses terres des importations de principes fertilisants consistant, entre autres, en chaux, en potasse, en acide phosphorique, en matières azotées. Il pourra mettre en jeux les instruments perfectionnés que nécessite une agriculture en voie de progrès; au lieu de s'en tenir aux variétés végétales propres à la localité, il devra cultiver des variétés plus perfectionnées, il verra ses rendements croître et sera conduit forcément à augmenter peu à peu l'intensité de sa culture.

L'Exposition universelle nous offre des exemples d'exploitations aux bâtiments insuffisants, délabrés et malsains, au bétail peu nombreux, tardif et souffreteux, aux cultures étendues donnant de très-petites récoltes, exploitations sur lesquelles un pauvre fermier, toujours endetté envers son propriétaire, trouvait à peine de quoi vivre misérablement avec sa famille et qui, plus tard, sous l'habile direction d'agriculteurs éclairés, sont entrées dans une ère de prospérité faite pour causer la surprise et provoquer l'admiration. F. de Savignon.

(Bulletin du Comice agricole de Vitry-le-François).

POULES, RACE DE LA CAMPINE.

Avant d'organiser un poulailler, il faut savoir tout d'abord quel but on se propose. On peut se placer à trois points de vue différents. Premièrement, élever des poules pour propager les races; deuxièmement, produire de la viande en engraissant les poulets; troisièmement, et c'est le point dont je vais m'occuper aujourd'hui, livrer au commerce et à l'alimentation le plus grand nombre d'œufs possible.

Pour arriver à ce résultat, il est nécessaire de se procurer une race qui ait les aptitudes les plus développées pour la ponte; comme dans les races bovines, les qualités lactifères se trouvent plus accusées *chez les hollandaises, les flamandes, les normandes*; d'autres sont plutôt beurrières, comme *les jersiaises, les bretonnes*; enfin quelques-unes ont plus de propension à la production de la viande et de la graisse, par

exemple *les durhams* et *les mancelles*. Nous retrouvons dans les races gallines les mêmes tendances; les unes produisent plus de viande, les autres au contraire donnent plus d'œufs; dans ces dernières, la première place doit être réservée à la poule de *Campine*, connue sous le nom de *Pond tous les jours*. Cette race, extrêmement répandue dans toute l'Angleterre et dans le nord de la France, est originaire de la Hollande. D'une rusticité remarquable, elle s'élève avec la plus grande facilité.

La fécondité de cette poule est des plus extraordinaires, puisqu'elle donne en moyenne de *deux cent vingt à deux cent cinquante œufs* par an; quelques-unes en ont produit jusqu'à trois cents. Ce qui peut expliquer une faculté développée à ce point, c'est qu'elle ne couve jamais; sur plus de trois cents sujets observés avec le plus grand soin pendant plusieurs années consécutives, on n'a jamais vu une seule poule manifester le désir de couver, de sorte qu'à part le temps de la mue il n'y a pas d'arrêt dans la ponte.

Cette variété se distingue des autres par son plumage toujours tigré de blanc et de noir, sans aucune variation. Elle est un des plus jolis ornements de nos basses-cours : vive, gracieuse, gaie, elle remue d'autant plus qu'elle a besoin en cherchant sa nourriture de réparer les pertes faites par sa grande productivité. D'un aspect ravissant par son uniformité, cette race est tellement caractérisée comme type qu'il est impossible de trouver une différence quelconque entre tous les sujets.

Les poulets de Campine sont très-précoces et la chair en est très-délicate, je dirai même d'une finesse remarquable.

Nous connaissons en Normandie un poulailler composé exclusivement de Campines argentées, qui procure de très-beaux bénéfices à son propriétaire, surtout aujourd'hui que les œufs tiennent une si grande place dans l'alimentation et l'industrie. Les prix, loin de diminuer, augmentent tous les jours, c'est donc le moment de perfectionner et d'améliorer nos races pondeuses.

D'ailleurs, combien de propriétaires, habitant la campagne, désirent posséder quelques poules pour leur agrément et pour avoir quelques œufs frais tous les jours. Ils en sont bien vite dégoutés, car les résultats qu'ils obtiennent sont si peu rémunérateurs qu'ils préfèrent avoir recours à la ferme la plus voisine. Ils se trouvent par là privés d'un des plaisirs les plus agréables de la vie des champs, car la basse-cour est un des ornements les plus gais et les plus vivants de l'habitation. La plupart de nos races communes ne pondent et ne donnent qu'un

nombre d'œufs qui est loin de payer la nourriture qu'elles absorbent; la poule de la Campine, en plus de sa beauté, est destinée à donner satisfaction aux plus exigeants. E. G.

(Idem).

SÉANCE GÉNÉRALE DU 14 NOVEMBRE 1878.

Présidence de M. le Dr Bousson.

La séance est ouverte à deux heures, dans la salle ordinaire de ses réunions.

Le procès-verbal de la séance précédente est lu et adopté sans aucune observation.

Il est donné lecture de divers travaux envoyés à la Société, dont la plupart seront insérés au Bulletin, notamment une Revue des journaux agricoles et scientifiques, de M. le Dr Rouget, d'Arbois.

Sont ensuite nommés membres de la Société :

Titulaire : M. Sylvain Chevassu, négociant en bois à Poligny. — Correspondants : MM. Thuriet, juge de paix à Baume-les-Dames; Brugnot, instituteur à Grozon; Fagandet, employé à la Préfecture de la Seine; Bouriot, instituteur à Caixon (Hautes-Pyrénées); Donnat, Bernard, instituteur à Escaunets (Hautes-Pyrénées); Palay, Jean, à Vic-en-Bigorre; Lavigne, Jacques-Éloi, instituteur à Vic-en-Bigorre (Hautes-Pyrénées).

La séance est ensuite levée à trois heures et demie.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Les Robinets de bois. — On vient de découvrir le moyen de donner aux robinets de bois la dureté et la solidité. Ce moyen, très-simple, consiste à plonger les robinets dans un vase solide où l'on a mis de la paraffine ou de la stéarine qu'on chauffe à 120 degrés. Des bulles de gaz et de vapeur se dégagent peu à peu du bois, et l'on con-



tinue le chauffage tant que dure ce dégagement. On laisse ensuite refroidir, et on retire le robinet au moment où le liquide commence à se solidifier; on essuie ensuite l'ustensile pour enlever les matières qui pourraient y adhérer, et l'on obtient ainsi un robinet fermant hermétiquement, qui n'est plus sujet à se fendre ni à s'imprégner du liquide, et, partant, à communiquer au vin un goût acide. C'est une découverte que les ménages sauront apprécier. Jusqu'ici, en effet, et en raison même de sa solidité, le robinet de cuivre avait eu la préférence, bien qu'il s'oxydât ou donnât au liquide une saveur métallique généralement désagréable. Malgré son bon marché, le robinet de bois, plus sain, plus hygiénique, était délaissé, parce qu'à la longue il moisissait et gâtait le vin. Aujourd'hui qu'on est parvenu à combattre ces inconvénients, nul doute qu'il ne soit universellement adopté.

(La Ferme Suisse).

Avis à nos industriels des hautes montagnes.

Culture du Topinambour. — (1) L'on ne saurait trop rappeler quel intérêt doit s'attacher, de nos jours, à la culture des plantes nourricières des animaux, dit un cultivateur de la Haute-Saône, M. J. Baverey, à Saint-Germain, par Lure. C'est le bétail, en effet, qui, en attendant la vapeur, fait mouvoir nos manèges, nos voitures et toute l'artillerie aratoire; c'est par lui que nous avons les flots de lait qui nous procurent beurre, fromages et autres extraits; c'est lui aussi qui porte, par l'engrais, la fertilité dans nos champs et l'abondance dans nos greniers. Enfin, il est juste de dire que c'est par les animaux bien nourris et bien entretenus que se soldent en bénéfice nos opérations agricoles.

N'est-ce pas suffisant pour nous déterminer à nous occuper sérieusement des plantes propres à nourrir les animaux de la ferme?

Parmi les plantes-racines, qui sont éminemment propres à cette destination, le premier rang doit-être donné au topinambour, qui ne le cède en rien à la betterave comme production et valeur nutritive, non plus qu'au maïs-fourrage, avec lequel il a cela de commun qu'il donne des tiges servant à la nourriture et se prêtant parfaitement à la conservation par l'ensilage ou les meules.

Je ne dirai rien de la valeur des tubercules ni de leur propriété étonnante de bien nourrir toute espèce d'animaux, ni de leur rendement

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1860 et 1874.

alcoolique en distillerie : ce sont des choses dont on parle souvent et bien connues d'un grand nombre de cultivateurs. Mais ce qui pourrait n'être pas si bien connu, c'est le parti que l'on peut tirer des tiges du topinambour, c'est la manière de s'en servir et de les utiliser.

Les 60,000 pieds qui couvrent ordinairement un hectare donnent aux plantations du topinambour l'aspect d'une forêt; là, en effet, vous trouverez comme dans la forêt, tout ce qui peut-être utile ou nécessaire à la ferme. Je le répète, la tige du topinambour est très-recommandable comme fourrage, et cela d'autant plus qu'elle nous arrive en pleine arrière-saison. Comme litière, l'hectare vous donne 5,000 kilog. de tiges valant la paille et aussi facilement transformable que celle-ci. C'est un respectable appoint qui peut souvent nous tirer d'embarras. On peut aussi manquer de bois à brûler : ici comme ailleurs, le topinambour vous procurera un feu vif et clair par le moyen de 600 fagots que vous récolterez par hectare. C'est un sérieux complément dans la provision de combustible.

Le jardin demande souvent aussi des soutiens, des tuteurs, des rames pour soutenir les plantes légères et flexibles : votre forêt artificielle vous rapportera tout cela.

On peut également en faire des abris, des auvents, des couvre-espaliers, en rapprochant les brins et en les fixant ensemble par le moyen de paille, ficelle ou fil de fer. Je pense même que les vignerons feraient bien de les utiliser à faire des capuchons qui protégeraient leurs vignes au printemps. Ces petits engins se construiraient en prenant la partie supérieure de la tige qu'on lieraient par le sommet en rapprochant et liant la base par un moyen quelconque. Dans ce dernier cas, il serait bon, pour en augmenter la durée, de leur faire subir un bain de sulfate.

N'est-ce pas avec raison que l'on pourrait dire du topinambour qu'il est une corne d'abondance et de surprise?

(La Ferme Suisse, n° 6, 1878).

Le Manquant dans les tonneaux. — Il n'est pas rare, lorsqu'on reçoit un tonneau de vin, de trouver un manquant de plusieurs litres, ce qui constitue une perte sérieuse pour le consommateur. Cette perte provient quelquefois d'une fuite et le plus souvent du fait de ceux qui ont manipulé le tonneau ou qui en ont opéré le transport. C'est un impôt de voyage; aussi donne-t-on à cette perte le nom de *creux de route*. Ne serait-il pas possible de savoir à quoi s'en

tenir à ce sujet et se rendre compte de la quantité de vin qui a disparu du tonneau? Rien n'est plus facile, dit M. Joubert : On place les tonneaux d'aplomb sur un sol bien nivelé; avec une vrille, on fait un trou à côté de la bonde, sur le point le plus élevé de la circonférence extérieure; on introduit par ce trou dans le tonneau un petit tube de verre ouvert par les deux bouts; lorsque l'extrémité inférieure de ce tube a touché le liquide, on ferme avec le doigt l'ouverture supérieure du tube qu'on retire de la futaille. On mesure la distance entre le niveau du liquide contenu dans le tube en verre et le niveau extérieur de la bonde; on trouve, par exemple, par cinq pièces ainsi expérimentées, 2, 5, 7, 9 et 13 centimètres; on déduit d'abord 1 cent. pour l'épaisseur de la douve, puis on compte le manquant de la manière suivante pour une pièce de 228 litres : 0 m. 01, 1 litre; 0 m 05, 9 l.; 0 m. 07, 14 l.; 0 m. 09, 20 l.; 0 m. 12, 30 l.; etc.

Comme on le voit, ce procédé fort simple peut-être appliqué sans occasionner aucune dépense, et si ceux qui font des transports savaient qu'on l'emploie toujours, ils se tiendraient peut-être beaucoup plus sur leurs gardes. L. DE VAUGELAS.

(Revue d'Économie rurale).

Mobilier scolaire. — En 1873, 1876 et 1877, la Société a appelé l'attention de ses membres sur les réformes hygiéniques à introduire dans le mobilier des écoles. Aussi croyons-nous devoir reproduire l'article suivant du *Bien Public* de Paris :

La question du mobilier scolaire commence à préoccuper tous les amis de l'enseignement. Cette question est, en effet, d'une importance capitale pour la santé de la jeunesse scolaire. Une attitude vicieuse peut avoir des conséquences graves et exercer une influence funeste sur le développement physique : souvent on a remarqué chez les jeunes gens de 12 à 15 ans des déviations de la colonne vertébrale.

Ce sont les tailleurs surtout qui, en prenant à quelques mois d'intervalle la mesure des enfants, sont à même de constater ces déformations, dues très-souvent à des attitudes vicieuses prises à l'école dans un âge tendre.

Le comité médical de Leipzig a cru devoir publier à ce sujet un mémoire dont nous croyons utile de donner une analyse sommaire.

Il arrive fréquemment, comme le remarque avec raison le mémoire en question, que des parents se plaignent des attitudes vicieuses que prennent leurs enfants en écrivant et des déviations de la colonne ver-

tébrale qui en résultent; généralement ils accusent dans ces cas la négligence des instituteurs et le défaut de surveillance de la part de ceux-ci. Ces reproches ne paraissent pas fondés. Il ne faut pas oublier que, dans beaucoup de villes, les écoles sont pourvues de vieux bancs, dont les uns, par suite de leur forme défectueuse, ne permettent pas aux enfants de prendre une attitude correcte, tandis que d'autres manquent même de dossiers; dans ce cas, toute l'application du maître sera impuissante à obtenir de l'enfant une attitude correcte.

Les parents doivent d'ailleurs songer que l'on ne peut tout attendre de l'école et qu'ils peuvent eux-mêmes, par les soins donnés à l'éducation de l'enfant, apporter à l'école un concours efficace. Naturellement, pour atteindre ce but, mis à part le temps et la bonne volonté, il faut encore que les parents sachent d'une manière certaine et précise ce qu'ils peuvent et doivent exiger de l'enfant.

Les honorables membres du comité médical de Leipzig, pour remédier à ces inconvénients, demandent qu'on se conforme, pour la construction des mobiliers scolaires, aux prescriptions élémentaires suivantes :

« 1° La différence des niveaux du siège et du pupitre doit-être telle que le creux de l'estomac soit à la hauteur moyenne du pupitre;

« 2° Le pupitre doit déborder de 2 à 3 centimètres sur la partie antérieure du siège. Le siège ne peut donc être éloigné de la table, et l'on ne doit voir, en regardant de haut en bas, aucun intervalle entre la table qui sert à écrire et le banc sur lequel est assis l'enfant;

« 3° L'avant-bras de l'enfant doit reposer aux deux tiers de la longueur sur le pupitre, le coude restant libre;

« 4° Le papier ou l'ardoise doit être légèrement incliné vers le haut de la table et à gauche;

« 5° Le torse doit être maintenu droit, la tête seule penchant légèrement en avant. Pour faciliter cette position à l'enfant, il est bon qu'il puisse appuyer le bas des reins, c'est-à-dire la région des lombes;

« 6° Si les pieds de l'enfant n'atteignent pas le sol, il faut lui donner un tabouret; mais la hauteur de ce dernier doit être telle que l'avant de la cuisse ne soit pas détaché du siège. »

Comme on peut le voir, toutes ces prescriptions sont faciles à observer avec un peu de soin dans les familles; il suffira de donner aux enfants des bancs convenables et de leur faire prendre, par une active surveillance, l'habitude d'une position rationnelle. Quant à l'école, il va de soi que l'instituteur ne pourra obtenir une bonne tenue de l'enfant, que s'il dispose de bancs adaptés à cet usage.

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Lavage des Tonneaux à mauvais goût. — Le nettoyage des tonneaux à l'eau est souvent insuffisant quand la futaille a contracté un mauvais goût de sec ou de moisi. Le souffre ne suffisant pas, M. Gauthier propose le salycilate de potasse au centième de dissolution; rincer fortement après cette opération.

M. L. de Martin dit que le bisulfite de chaux ou le bisulfite de potasse est moins dangereux, et préférable comme hygiène.

On emploie la chaux en poudre pour absorber et détruire tout principe acétifiable dans les celliers. Avec cela on évite la production de moisissures dangereuses. Le badigeonage à la chaux des foudres dont le contenu s'est aigri, suivi de lavage, est une excellente manœuvre et un bon nettoyage.

(*Société de Viticulture*, etc., *de Brioude*).

Emploi de la Pile voltaïque. — On s'en sert aux Etats-Unis pour la coupe des arbres : on prend une pile voltaïque et on rejoint les deux pôles par un fil de platine chauffé à blanc. On appuie ce fil contre l'arbre et on tire. Le fil passe à travers le bois et le brûle rapidement. On coupe ainsi en deux, en moins d'un quart d'heure, un arbre dont les bûcherons les plus habiles n'auraient pas raison en trois ou quatre heures.

(*Bulletin de la Société des Agriculteurs de France*).

Dégorgement des Fûts neufs. — Il est nuisible à la qualité des liquides de les loger dans des futailles neuves, sans leur avoir au préalable enlevé leurs principes extractifs les plus solubles et les plus désagréables. On y réussit en versant dans le fût un seau d'eau chaude, où on a eu le soin de faire dissoudre deux petites poignées de sel de cuisine, en agitant le baril de tous côtés et en faisant reposer pendant quelques heures cette eau salée. On finit par rincer le baril à l'eau fraîche pour le débarrasser des matières dissoutes et du goût d'eau salée.

(*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*).

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.

EN FRANCHE-COMTÉ.

FACÉTIES, PROVERBES ET TYPES POPULAIRES.

Si un célèbre historien moderne (1), qui n'appartient pas à notre province, a pu dire avec vérité : « *La vieille Séquanie est peut-être le pays le plus gaulois de France par la conservation des traditions;* » si la Franche-Comté est encore le pays du franc rire, et *s'il s'y débite en un mois*, comme l'affirme le sieur Des Accords, « *plus de braves et facétieux brocards qu'on n'en saurait escrire en un an (2)* », je me plais à espérer un accueil favorable pour cette simple causerie sur l'ouvrage d'un compatriote.

Celui qui, tout en se divertissant, voudrait faire une étude sérieuse et profonde sur le caractère et les mœurs des Franc-Comtois, n'aurait qu'à feuilleter dans un moment de loisir le petit livre que M. le Dr Perron, de Besançon, a publié naguère sous ce titre : « *Proverbes de la Franche-Comté, études historiques et critiques* (3).

C'est, j'ose le dire, un des ouvrages les plus intéressants que nous possédions sur notre province. Ces proverbes ou dictons populaires de la Franche-Comté expriment, en effet, ainsi que le remarque très-judicieusement M. Perron, « toutes les naïvetés de notre race, son génie original et réfléchi, ses préjugés, ses défiances et son scepticisme, en même temps qu'ils attestent sa ténacité et son ferme bon sens. »

Rien n'est plus simple et plus recommandable que la méthode adoptée par M. Perron pour la classification des proverbes qu'il a recueillis en Franche-Comté. Une première série comprend les présages ou prétendues remarques astrologiques faites par nos anciens pour prédire l'abondance ou la disette, le beau ou le

(1) M. Henri Martin.

(2) Ern. Courbet. Les Apophthegmes du Sr Gaulard.

(3) In-8° de 150 p., en vente, à Paris, chez Honoré Champion, libraire, quai Malaquais, 15, et à Besançon, chez Marion. Prix : 2 fr. 50.



mauvais temps. En voici un certain nombre qui sont bien connus et qui me frappent les yeux à l'ouverture du livre. Je les prends au hasard.

1. Saison amène moisson.

2. Pluie du matin n'arrête pas le pèlerin.

3. Temps pommelé, femme fardée (fanfardée, comme on dit
Ne sont pas de longue durée. [dans le Jura),

4. Arc-en-ciel du matin
Fait virer le moulin.

5. Arc-en-ciel du soir
Tarit l'abreuvoir.

6. Quand il tonne en mars
Il faut dire hélas!

7. Quand il tonne en avril
Il faut se réjouir.

8. Il n'est si gentil mois d'avril
Qui n'ait son chapeau de grésil.

9. S'il pleut le jour de St-Médard (8 juin),
Il pleuvra quarante jours plus tard.

10. Il n'y a pas de si petit samedi
Que le soleil ne luise à midi.

11. Tel Saint-Laurent (10 août),
Tel dernier temps.

12. Quand il pleut en août,
Il pleut miel et bon *moût* (jus du raisin).

13. A la Saint-Michel (29 septembre),
La chaleur remonte au ciel.

14. A la Saint-Remy (1er octobre),
Tous perdreaux sont perdrix.

15. La mère manquerait plutôt à son enfant
Que la pluie au gi-blanc (à la gelée blanche).

16. Petite pluie abat grand vent.

17. Quand la lune se refait par le beau,
Dans trois jours on a de l'eau.

Etc., etc. Je bornerai là ces citations, que je pourrais si aisément multiplier.

Une seconde série comprend les préceptes relatifs à l'économie, à la santé ou à la morale, maximes dogmatiques formulées en proverbes depuis des siècles. Exemples pris çà et là :

1. Achetez vigne plantée et maison bâtie.
2. Le train mange le train.
3. Douze métiers, treize misères.
4. La Toussaint venue,
   Quitte ta charrue.
5. A la Sainte-Catherine,
   Tout bois prend racine.
6. A la Saint-Barnabé,
   La faulx au pré.
7. Pour faire de bons vins blancs,
   Il faut qu'à la Saint-Jean
   Le verjus soit pendant.
8. A l'Ascension,
   Les cerises sur le pont.
9. A la Pentecôte,
   La fraise est à mi-côte.
10. La bonne nourriture
    Fait la belle créature.
11. C'est en forgeant qu'on devient forgeron.
12. C'est au pied du mur qu'on connaît le maçon.
13. Si l'on attachait toutes les bêtes, les cordes coûteraient [trop cher.
14. Les nouveaux venus
    Font les cimetières bossus.

Etc., etc. J'ai hâte d'arriver à la troisième série.

La troisième série, non moins curieuse que les deux premières, dont je ne puis donner qu'une idée très-imparfaite par ces extraits faits au courant de la plume, comprend tous les quolibets

et mots pour rire, les épithètes plaisantes, satiriques ou louangeuses que M. Perron nomme proverbes humoristiques. Il y en a sur les femmes, sur les hommes, sur quelques professions exercées par les gens du peuple et sur quelques noms de famille bien connus. Un paragraphe de cette série est intitulé *Quolibets sur les pays;* et ce n'est pas sans éprouver un vif sentiment de curiosité satisfaite, qu'on y retrouve ces dictons que je note, en courant au plus pressé :

Abbenans.	Les chancres d'Abbenans.
Alaise.	Les mendgeons de kermeuches. (Mangeurs d'écume de beurre fondu).
Athose.	Les chats d'Athose.
Authoison.	Les gravisseurs ou sorciers d'Authoison.
Baume-les-D.	Les craquelins de Baume.
Beaumotte.	Les sorciers de Beaumotte.
Bolandoz.	Les joueras de Bolandoz (joufflus, scrofuleux).
Bonnay.	Les gâteaux de Bonnay, où il y a à mordre [jusqu'au nez.
Buffard.	Les mange-murie de Buffard.
Champlitte.	Les ânes de Champlitte.
Chanans.	Les cros (corbeaux) de Chanans.
Chissey.	Les fous de Chissey.
Cubry.	Les chenillots de Cubry.
Cubrial.	Les embourbés de Cubrial.
	(De Cubry à Cubriau, Le diable n'a fait qu'un saut).
Cuse.	Les puces de Cuse.
Etrabonne.	Les loups d'Etrabonne.
	Id. de Nans, d'Onans.
Etray.	Les *renaichies* (sournois) d'Etray.
Fontaine.	Les culs brûlés de Fontaine.
Fourgs.	Les bouris des Fourgs.

Frambouans.	Les poêlies (march[d] de poix) de Frambouans.
Gouhelans.	Les lambins de Gouhelans.
Gondenans-l-M.	Les houtotes (porteurs de petites hottes, c'est-à-dire vignerons) de Gondenans.
Héricourt.	Les traîne-sacs d'Héricourt.
Huanne.	Les messieurs d'Huanne.
Mercey.	Les templiers de Mercey.
Mésandans.	Les orgueilleux de Mésandans.
Mondon.	Les fous de Mondon, id. de Venise.
Mesmay.	Les taquins de Mesmay.
Montbéliard.	Les chirs (sires) de Montbéliard.
Montbozon.	Les biscuits de Montbozon.
Montfort.	Les sorciers de Montfort.
Montmartin.	Les bêtards (ou bâtards) de Montmartin.
Ougney.	Les culs fouettés d'Ougney.
Palise.	Les bonnes gens de Palise.
Pretin.	Les ânes de Pretin.
Puessans.	Les sensuels de Puessans.
Ruffey.	Les Vandales de Ruffey.
Salins.	Salinois mange-chats.
Sarraz.	Les sangliers de Sarraz.
Soie.	Les carottiers de Soie.
Trouvans.	Les incrédules de Trouvans.
Uzelle.	Les boucs d'Uzelle.
Valdahon.	Les bœufs du Valdahon, dont le meilleur ne vaut pas l'autre.
Vercel.	Le pain-d'épice de Vercel.
Vernier-Font.	Traîne mitaine, c'est-à-dire galeux.
Viéthorey.	Les belles filles enroselées.

Etc., etc.

Celui qui se donnerait la peine de chercher trouverait encore, après M. Perron, une quantité prodigieuse de ces quolibets et dictons sur les villages de notre contrée, comme il trouverait une foule d'autres *proverbes humoristiques*.

Certains critiques pourront peut-être reprocher à M. Perron d'avoir recueilli çà et là quelques trivialités sans valeur et de n'avoir pas reculé devant la crudité de certaines locutions populaires. Il faut au contraire, ce me semble, pour être équitable envers un patient collectionneur, reconnaître qu'il a dû faire plus d'un pénible sacrifice aux convenances publiques et au respect que le français exige dans les mots (1), en s'abstenant de transcrire certaines grossièretés proverbiales qui se disent encore, mais qui ne sauraient s'écrire.

La manière dont M. Perron observe les choses ne manque ni de charme, ni d'originalité. Les détails historiques et les réflexions critiques qui entrecoupent ses dictons et proverbes offrent souvent plus d'intérêt au lecteur que les proverbes et dictons eux-mêmes.

Les anciens, observe-t-il quelque part, aimaient les jeux de mots, les équivoques et les calembours. Beaucoup de leurs dictons n'ont été goûtés qu'à cause de cet assaisonnement. La plupart des sentences, cris d'armes et devises héraldiques du Moyen-Age renfermaient un jeu de mots. Par exemple :

« *A petite cloche, grand son!* » (Armes de Granson).

« *Tôt au tard vienne!*
« *A bien tout vienne!* » (Devise de Jean de Vienne).

« *Jamais las d'hacher!* » (Devise de Jean d'Acher).

« *A tout venant beau jeu!* » (Devise de Jean de Beaujeu).

« *J'ai vallu, vaulx et vaudrai!* » (Devise de Jean de Vaudrey).

Etc., etc.

Si les grands seigneurs de ce temps, non-seulement ne dédai-

(1) Le latin dans les mots brave l'honnêteté,
Mais le lecteur français veut être respecté.
(Art poét., ch. II).

gnaient pas, mais recherchaient au contraire les jeux de mots pour leurs orgueilleuses devises, devons-nous être étonnés de voir l'humble peuple imiter cet exemple dans la plupart de ses facéties? C'est ainsi que le populaire, au lieu de dire : Donner un soufflet à quelqu'un, préfère cette figure de mots : *Appliquer à quelqu'un les armes de Pesmes sur le visage,* parce que les armes de Pesmes consistent en une palme (main) en un champ de gueules. Au lieu de dire qu'un tel est tombé, vous entendrez tous les jours le peuple de nos villes employer de préférence cette tournure : *Il a pris un billet de parterre.*

Oui, le peuple s'est toujours fait un jeu des mots à double sens, et en Franche-Comté comme à Athènes, à Rome et à Paris, il préfère Aristophane à Ménandre, Plaute à Térence, le mot bouffon à la pensée comique.

Les dictons et les proverbes qui figurent dans le recueil de M. Perron ne sont point, tant s'en faut, les seules curiosités de nature à intéresser le lecteur de cet ouvrage. On y trouve, en effet, çà et là, un certain nombre de types populaires très-heureusement esquissés.

Qui de nous ne connaît, par exemple :

1. L'*Oquelle*. (On dit un *oquelle* dans les dialectes comtois qui appartiennent à la langue d'*oil*, et *oquallet* dans ceux de la langue d'*oc*. On trouve *oquallet* dans les Noëls de Vanclans. M. Perron écrit *auquel*). L'*oquelle* est un homme qui a la mauvaise habitude de perdre son temps à causer ou à boire hors de chez lui. Il ne connaît pas le prix du temps. S'il a eu soin de prendre une montre, il a oublié de la remonter. L'*oquelle* est un homme sur l'exactitude duquel on ne saurait donc compter. Il n'est jamais qu'intempestivement à une affaire. Il n'arrive pas quand on l'attend quelque part. Il arrive quand on ne l'attend plus, et, une fois venu, il ne sait pas s'en aller.

2. L'*Atout*, qui est proprement un âne, une bête de somme, un mauvais cheval, est, au figuré, un homme grossier, un vaurien, un propre à tout et bon à rien. C'est un homme sans foi ni loi,

qui n'est point reçu dans la bonne compagnie et auquel il n'est pas prudent de se fier.

3. L'*Atrelu* ou *astrelu* est un écervelé, un lunatique, dans un état de demi-folie, sous l'influence des astres. L'abbé Dartois faisait venir ce mot de *astrum,* latin, astre, ou de *astrosus,* basse latinité, lunatique.

4. Le *Quenillot* est un homme qui *quenille,* qui ne sait s'occuper que de *quenilleries*; ces termes appartiennent à nos dialectes. Le *quenillot* est laborieux ; il travaille toujours, mais il perd sa peine à des bagatelles, à des futilités. Il ne s'occupe que des petits côtés de toutes choses et néglige toujours le principal pour l'accessoire. C'est une variété du vétilleur.

5. Le *Cudot* est un homme auquel il manque ce que l'on nomme en assez mauvais français le sens pratique des affaires de ce monde, ou mieux encore le côté pratique du génie, comme dit Emile Augier dans maître Guérin. Le *cudot* est, pour cette raison, plus à plaindre qu'un orphelin. Un joli proverbe franc-comtois le dit en effet :

« *E y ait pus de pidie ai în cudot*
« *Qu'ai în orphenot.* »

Le *cudot* ne sait conclure que de mauvais marchés ; il ne sait faire que des *cudes,* c'est-à-dire de ruineuses spéculations. C'est lui qui troque son cheval borgne contre un aveugle et son bon couteau contre une *aulemelle* (vieille lame usée). C'est pour lui qu'a été fait ce vers devenu proverbial :

« Semez de la graine de niais, il poussera des actionnaires. »

L'expression de *cudot,* qui est propre au dialecte de la Franche-Comté, dérive, dit-on, du vieux mot français *cuider*, qui signifie croire, penser, ou de *cuidance*, qui voulait dire imagination, pensée. Le français moderne paraît avoir tiré de la même racine le mot *outrecuidance,* signifiant présomption, prétention exagérée, pensée qui vont trop loin. Il faudrait de longues pages pour contenir l'histoire de toutes les *cudes* que le peuple attribue aux *cudots*. Citons-en une entre mille.

Un *cudot* donc, puisque *cudot* il y a, possédait autrefois un bon petit domaine dans un des climats les plus fertiles et les plus heureux de notre province. Il le vendit à vil prix, pour construire à grands frais un méchant moulin sur le bord d'un ruisseau perdu au fond des bois, dans une gorge sauvage. A peine l'usine fut-elle bâtie et mise tant bien que mal en état de roulement, qu'une grande sécheresse survint, au point que, faute d'eau, le moulin neuf n'était pas dans le cas de moudre le plus petit grain de blé. L'infortuné meunier gémissait nuit et jour, car le chômage, en se prolongeant, allait le réduire à la dernière misére, lui, sa femme et ses enfants. Une nuit qu'il ne dormait pas, il croit entendre des gouttes de pluie fouetter les vitres de la fenêtre. L'aîné de ses enfants, se réveillant tout-à-coup, appelle son père dans l'obscurité et lui dit : « Père, quel nom faudra-t-il donner à notre moulin? » — « *Ecoute s'il pleut!* » répondit le pauvre cudot, plus attentif au bruit de la pluie qu'à la question de l'enfant. — « *Ecoute s'il pleut!* » observe aussitôt la mère, qui ne dormait pas non plus; ce nom convient merveilleusement à notre moulin, il faut le lui donner. Et le moulin du cudot, que chacun connait, reçut en effet ce nom sous lequel on le désigne encore aujourd'hui. Ce nom parut si heureusement appliqué à la chose, que, depuis ce temps-là, on a conservé chez nous l'habitude d'appeler tout moulin qui chôme en temps de sécheresse : *le moulin d'écoute s'il pleut.*

6. Connaissez-vous *Jacques-d'aille* ou *Nigue-d'andouille?* C'est encore une figure populaire. On trouve aussi dans nos dialectes, pour la désigner, ces expressions : *niguedouille, niguedouillasse* et *nigusse.* Nos linguistes Bullet, Monnier et Dartois n'ont pas dédaigné, dans leurs savants ouvrages, de rechercher la racine et le sens de ce mot et de ses variantes. Ne parlons ici, si vous le voulez, ni de radical, ni de métaplasme, ne nous occupons que de la signification de ces termes dialectiques. Or, pour le peuple qui en fait usage, ces mots *Jacques-d'aille, niguedouille, niguedouillasse, nigue-d'andouille* et *nigusse* sont synonimes de benet, nigaud, niais, sot et gauche. *Jacques-d'aille* est si sot et

surtout si gauche, que c'est de lui qu'on dit : *Il est adroit de ses mains comme un pourceau de sa queue.*

7. Le *Caillet* est une autre variété de l'espèce. C'est un personnage ridiculement naïf, qui marchande un chevreau sur la foire et qui demande si on ne peut pas lui donner un veau par-dessus le marché. On dit proverbialement *les cayets* ou *cayeux d'Arçon.*

8. Le *Grille-besace* a beaucoup plus de finesse. C'est un homme qui fait parade de sa gueuserie pour en tirer profit. Nous disons dans notre dialecte *faire griller sa besace*, pour secouer avec bruit les croûtes de pain dur qui se trouvent dedans, et par le fait, inspirer pitié aux âmes charitables. Les localités où fourmillent les *grille-besaces* sont heureusement rares en Franche-Comté. La mendicité n'y fleurit guère que dans les pays où se trouvaient au Moyen-Age des couvents de moines mendiants. La pauvreté n'est pas un vice, on l'a dit et répété, mais il ne faut pas non plus vouloir ériger la mendicité à la dignité d'une vertu. Elle est souvent une nécessité qu'amène avec soi la maladie et la vieillesse, et c'est alors qu'il faut écouter cette voix qui nous crie d'en haut :

« De votre superflu, riches, donnez un peu !
« Donnez ! la main du pauvre est le trésor de Dieu. »

Mais la mendicité est aussi bien souvent la sœur de la luxure, la compagne de la gourmandise et la fille de la paresse. On signalait autrefois en exemple les gueux ou grille-besaces de Bretigney. Ils avaient, dit-on, une recette pour se couvrir le corps de plaies et d'ulcères, au moyen desquels ils émouvaient le peuple à compassion et se procuraient d'abondantes aumônes. On ajoute qu'ils se servaient à cette fin de la racine d'une espèce de renoncule qui croît en abondance sur les rives du torrent de l'Audeux. « Ils s'en frottaient les bras ou cuisses pour se les exulcérer, afin d'exciter la pitié des gens. »

9. Qu'est-ce maintenant qu'un *Naquet?* C'est un homme de peu d'importance, de mince étoffe, petit, chétif, faible, *homonculus,* qui est morveux ou qui saigne du nez. — (N'en déplaise au fougueux tribun de Vaucluse, qui est affublé de ce joli nom).

10. Voici ce pauvre *Jean Tireguille, qui n'a ni fric, ni frac, qui n'a ni frettu, ni brettu* (1), *qui n'a pas de quoi mettre un loup en faction sur ses terres, qui n'a pas sur terre de quoi placer un hareng debout, qui n'a pas un endroit où planter son doigt, à moins qu'il ne se le mette au derrière,* etc. *Quand Jean Tireguille saute, on dit que tout son bien est en l'air. C'est Jean Tireguille enfin qui donne à sa fille, en la mariant, trois sous moins six blancs* (2 s. 1/2); *lesquels reviendront à ses parents si elle meurt sans enfants.*

11. Le *Trouillebandon* est de tous les pays, car *tous les pays sont assortis.* C'est un homme de dissipation et de plaisir. Il est de toutes les sauces et de toutes les orgies. Pas de noces, de fêtes, de baptêmes, de boudins sans lui, à trois lieues à la ronde. C'est un joli cœur, un beau danseur, un infatigable joueur de quilles, un fort chanteur, un gai convive, toujours pourvu d'un appétit de maçon et d'une soif de sonneur. Il accompagne surtout et encourage admirablement les jeunes gens de sa connaissance qui *vont en blonde.* C'est lui qui, au besoin, se charge de porter la parole quand il s'agit de faire la demande en mariage pour un prétendant trop timide. Faut-il même opérer quelque enlèvement, c'est encore le trouillebandon qui joue d'audace et qui exécute le coup de main.

12. Le *Gouilland* n'a pas la tenue du *trouillebandon,* tant s'en faut. C'est un homme qui court les foires et les marchés, qui s'attarde et s'enivre dans les mauvais lieux et que l'on retrouve quelquefois le lendemain matin couché dans quelque *gouillet* ou *gouillat,* mare bourbeuse au bord des chemins, d'où serait tirée précisément l'expression de *gouilland,* homme qui se vautre dans les *gouillats.*

(1) *N'aivoi ne frettu ne brettu* signifie n'avoir rien. Cette expression se trouve dans les Cantiques ou Noëls de Vanclans de l'abbé Humbert. *Freteu,* substantif féminin, veut dire friche à Vernierfontaine, près de Vanclans. On dit n'avoir *ni frustu ni brustu* à Baume-les-Dames. *Fretu* signifie aussi haillon. Ce vieux mot de notre dialecte n'a laissé qu'un dérivé : *enfretoillie, tête entrefoillie,* tête enveloppée d'un linge, d'un haillon, d'un horipal, mouchoir des Indes, madras.



13. L'*Avale-royaume* ou *avale tout cru* est un goinfre, un glouton, un sac sans fond qui est toujours affamé et altéré, et duquel les ménagères parcimonieuses disent *qu'elles auraient meilleur temps et plus vite fait de le charger que de le remplir* (rassasier).

14. L'*Ambouaille* est un homme court d'esprit, pesant et affreusement laid de visage qui, au lieu de faire sa besogne, s'oublie les trois quarts de la journée à écouter niaisement et la bouche ouverte les propos les plus saugrenus des goguenards de chantiers. C'est une variété du badaud. Dans le dialecte de Franche-Comté, *ambouaille* signifie aussi épouvantail, au propre et au figuré.

15. Le *Coqfredouille* est un personnage indiscret et inconvenant, un touche à tout, qui tâte l'œuf au ventre de la poule et qui, par ses manières indignes d'un homme retenu, excite souvent la colère des honnêtes femmes.

16. Enfin, pour ne pas pousser trop loin cette énumération, relevons encore le trait caractéristique du *Toque-berré,* marieur indécis, qui va de maison en maison pour chercher, comme on le dit, chaussure à son pied. Il faut savoir que le *berré* est une porte extérieure à claire voie, qui empêche la volaille d'entrer, sans intercepter l'air ni la lumière. Les *toque-berrés,* dit M. Perron, forment une classe d'esprits faibles dont la physiologie serait intéressante à faire. Ils sont absolument voués au célibat, à moins de force majeure.

Lorsque M. Perron, qui a passé le temps de son enfance au village, veut nous faire connaître ce qui se dit et se fait d'ordinaire dans les longues veillées d'automne et d'hiver, il ne nous fait pas des descriptions de fantaisie, il ne nous fait pas des histoires au goût de celles qu'on peut lire dans les romans du jour. Non, son tableau de la veillée est aussi simple et aussi modeste que la réalité même. Il est pris sur nature. Il n'est éclairé que par cette lampe fumeuse en cuivre que l'on accroche au coin de l'âtre, dès la St-Leu, 1er septembre,

« *Ai lai saint Leu,*
« *Lai lampe au kieu* (clou). » (1)

et autour de laquelle on se range pour teiller le chanvre, débourrer le turquie, aiguiser les échalas, filer l'*œuvre* ou les *étoupes*. Les voisins arrivent et prennent des sièges, s'il en reste. « Entrez, entrez les gens, plus on est, plus la fête est belle. » Quand il n'y a plus de place sur les chaises et sur les bancs, on s'assoie sur les fagots. Combien il y a de vie et de gaieté dans cette grande cuisine où, tout en travaillant sans fatigue, on raconte les nouvelles du jour et les vieilles histoires d'autrefois. Puis viennent les chansons, les charades, les *riôles* et les *devinettes*.

Quand la soirée se prolonge un peu, on épuise le répertoire. On dit et l'on redit tout ce que l'on sait, depuis la chanson du *Rouge-Poulot*, du *Biquet* ou du *Petit Cocheri,* jusqu'aux légendes qui font peur, comme celles des dragons, des revenants, des voleurs, des fées, des *Vouivres* et des *Loups-garous*.

L'histoire de *Freguille-Poussot* n'est peut-être pas la moins intéressante. M. Perron a fort joliment dessiné le portrait de ce diablotin populaire.

« Voyez-vous d'ici un petit lutin, *Freguille-Poussot,* à la mine éveillée, sautillant et vif comme un écureuil, grand comme rien, gros à l'avenant, la tête, une vraie tête d'enfant, ornée plutôt que couverte d'un petit *colurot* rouge : c'est l'enfant-fée, c'est le farfadet, c'est le foultot. Il saute par les trous du grenier, il grimpe et descend par les cheminées, il entre par les chatières, il se glisse par des fissures incroyablement petites : c'est un vrai passe-partout. Il court la nuit sur les râteliers et les crèches; il fouille dans le coffre à serrer l'avoine; il en régale à bouche que veux-tu ses bêtes favorites, qui sont dodues et qui ont le poil luisant, tandis qu'il en prive les autres. Il noue la crinière ou la queue des chevaux pour s'y faire des balançoires. Il perd ou cache la *courgie* (le fouet), embrouille les rênes, égare les harnais..... Il n'est pas de sottise que ce lutin n'imagine pour tourmenter la nuit les pau-

(1) A la Saint-Leu (1er septembre), la lampe au clou.
Ce proverbe enseigne que les veillées commencent à cette époque.

vres diables qu'il prend en grippe, particulièrement les gens qui n'ont pas de tête ou qui boivent un coup de trop. »

Veut-on prouver que ce nabot si guilleret tient du diable? quelqu'un se charge de raconter sans rire l'histoire de la *Jâquotte Prenant*.

« La *Jâquotte Prenant*, qui est morte depuis bien des années, s'en allait un jour au moulin porter sa mouture. On allait ainsi au moulin dans le vieux temps, pour y faire moudre une mesure : les meuniers étaient si voleurs alors ! A deux pas du chemin, elle aperçut à gauche, sous un buisson d'*uzerolle* (érable), un linge avec un petit enfant dessus. « Bien sûr, pensa-t-elle, c'est une gaupe à soldats qui aura déposé là cette pauvre *angeotte!* » La bonne femme cacha donc son petit sac de mouture derrière le buisson, et, après avoir enveloppé l'enfant dans son tablier, elle rentra dans sa *cadaule* (maisonnette). La pauvre petite créature du bon Dieu devait avoir faim. La Jâquotte, dans un *vire-main*, eut fait réchauffer le *paipai* (bouillie de farine et de lait) dans une écuelle. Puis, au moment de donner la première becquée avec la petite cuiller de buis, en bonne chrétienne qu'elle était, elle fit un signe de croix.... A l'instant, le foultot, car c'était lui, s'élance comme un chat effarouché par le manteau de la cheminée, et se posant debout sur un quartier de lard, il crie à la Jâquotte avec un ricanement :

« *Te lou maingerai, ton paipoutot.* »

(Tu la mangeras ton écuelle de bouillie).

Malheureusement — et c'est la seule critique que nous nous permettrons sur le travail si intéressant de notre compatriote, — la lecture de cette page rappelle involontairement à la mémoire cette délicieuse nouvelle écossaise qu'a écrite Ch. Nodier et qu'il a intitulée *Trilby* ou *Le Lutin d'Argail*. Et il n'est pas aisé, je vous assure, d'intéresser à *Freguille Poussot* des gens qui peuvent avoir aimé *Trilby* jusqu'à la folie.

Ch. THURIET.



BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Au mois d'avril dernier, lorsque je cherchais à démontrer à Messieurs les membres du Conseil général la nécessité de la création d'une Ecole de fromagerie dans le département, j'affirmais que notre beurre du Jura était si mal préparé, qu'il était classé à Paris parmi les beurres de qualité inférieure, où il resterait longtemps relégué, si on ne parvenait à établir une Ecole de fromagerie indispensable dans notre pays, pour y perfectionner la fabrication du beurre et du fromage. J'ajoutais que, toutefois, notre beurre bien préparé soutiendrait honorablement la lutte, non-seulement avec les beurres de Bretagne, mais encore avec certains beurres de Normandie, et se rapprocherait peut-être, plus que nous n'oserions l'espérer, des beurres de Gournay et d'Isigny.

Six mois s'étaient à peine écoulés, que notre Ecole de Champvaux, qui ne fonctionnait que depuis quatre mois et demi, obtenait, au Concours des beurres et fromages de l'Exposition universelle du 15 octobre dernier, un succès qui a pleinement justifié mes prévisions. Classé dans les *beurres frais de provenances diverses*, c'est-à-dire concourant avec tous les beurres étrangers et ceux de toute la France, moins les beurres de Normandie, de l'Oise et de Bretagne, en un mot, avec un nombre considérable de concurrents, notre beurre de Champvaux a eu l'honneur insigne d'obtenir le premier prix.

Nous savons donc aujourd'hui ce que vaut notre beurre bien préparé, mais sommes-nous en mesure pour réaliser les progrès que nous avons le droit d'espérer? Nullement, et ce qui est plus déplorable encore, c'est que jamais nous ne parviendrons à obtenir un progrès sensible sur cet important article de nos productions, tant que chaque ménagère fabriquera son beurre elle-même. J'en ai donné les raisons dans les Bulletins précédents.

Telle est donc la première réforme à obtenir, mais, malheureusement, tel est aussi l'obstacle le plus sérieux que nous aurons à surmonter pour arriver à la réorganisation indispensable de nos fruitières. En effet, nos ménagères ne consentiront jamais bénévolement à abandonner la confection et surtout la libre disposition de

leur beurre, à l'aide de laquelle elles peuvent subvenir aux menues dépenses de leur ménage. Espérons que bientôt on aura trouvé le moyen de trancher cette difficulté sans trop de dommage pour nos ménagères.

Quoique moins heureux, notre fromage a figuré très-honorablement à ce même Concours. Malheureusement, tous les fromages fabriqués en juin et juillet avaient été livrés au marchand lorsque nous avons dû expédier le nôtre ; de sorte que nous n'avons pu envoyer qu'un fromage du mois d'août, trop jeune et pas assez fait, au concours du 15 octobre, où il a, toutefois, obtenu une médaille d'argent.

Les beaux succès obtenus par notre école nous autorisent à vous la proposer comme modèle d'une meilleure organisation à donner à toutes nos fruitières. Rassurez-vous, par cette réorganisation générale de toutes nos fruitières, nous ne cherchons pas à vous lancer dans des voies inconnues; il s'agit d'une organisation qui n'est ni nouvelle, ni de mon crû; elle est à peu près la même que celle qu'on rencontre en Suisse dans toutes les fruitières par associations. C'est aussi celles que les Sociétés d'agriculture du département du Doubs s'efforcent de répandre chez nos voisins. Cette organisation me paraît satisfaire à tous les besoins, et porter remède aux nombreux inconvénients de l'organisation actuelle de toutes les fruitières du Jura. Enfin, elle ouvre la porte à tous les progrès, porte qui leur restera hermétiquement fermée tant que nous n'aurons pas abandonné les anciens errements.

Puisque nous nous proposons pour modèle, disons deux mots de notre manière d'opérer comparée à celle de nos fruitières.

Le lait apporté au chalet est mesuré, inscrit sur le grand livre, qui reste entre les mains du fruitier, puis sur le livret, que chaque sociétaire conserve de son côté; chacun de ces livres sert de contrôle à l'autre. Avec la taille double, le fruitier, sans y mettre de mauvais vouloir, peut inscrire ou effacer trop ou trop peu, sans qu'il soit possible de reconnaître et de rectifier l'erreur. En fabriquant tous les produits pour la société et rien pour le sociétaire, plus de bon ni de mauvais tour; s'il arrive quelques accidents de fabrication, le dommage qui en résulte est supporté par la société, où il passe inaperçu, tandis que s'il tombait sur un malheureux faisant peu de fromage, la perte de quelques kilog. lui serait pénible à supporter; que penser des comptes que le fruitier fait après

chaque tour de fromage? comptes que personne ne vérifie jamais; que dire de la fixation toujours plus ou moins inexacte du prix du lait lors du règlement de comptes de chaque fin d'année? etc., etc., etc. Tous ces inconvénients disparaissent dans notre organisation.

Pour moi, la voie à suivre ne me parait pas douteuse. Espérons que, bientôt, quelques unes de nos associations s'y engageront, et auront l'honneur d'avoir donné un bon exemple et une preuve de l'intelligence de leurs sociétaires.

Du reste, notre établissement de Champvaux étant l'École de fromagerie du département, avant de prendre un parti définitif, vous pouvez la visiter et étudier son fonctionnement; c'est votre droit. Notre devoir, à nous, est de faire bon accueil aux visiteurs. Nous sommes heureux de leur donner tous les renseignements et toutes les explications qu'ils nous demandent, car nous travaillons au progrès et au perfectionnement de nos méthodes, et ne demandons qu'à les répandre dans notre Jura surtout, et ailleurs encore, comme nous avons eu déjà maintes fois l'occasion de le faire.

Occupons-nous, avant de finir, de quelques observations importantes sur le rendement de la crème pendant le mois de novembre, et de donner quelques conseils sur la manière de laver le beurre pendant les grands froids. Pour donner plus de clarté à mes explications, j'ai besoin du tableau complet des opérations pratiquées sur la crème pendant le mois de novembre : ce tableau offre, du reste, toujours quelqu'intérêt aux personnes qui s'occupent de la production du beurre.

Nov.	Crème barattée			en	Produit en beurre		Rendement moyen		Crème	
2	39 lit.	à	19° 1/2	30 m.	13 k.		1	k. de beurre pour	3 l.	
6	46	—	19°	1 heure	15	300	1	—	3	
9	39	—	19°	1 h. 1/4	13	500	1	—	2	88
13	21 1/2		18° 3/4	32 m.	7	300	1	—	2	94
13	21 1/2		18°	43 m.	7	300	1	—	2	94
16	39	—	18°	2 h. 1/4	12	700	1	—	3	07
20	36	—	19° 1/2	30 m.	10	800	1	—	3	33
23	23	—	20°	15 m.	8		1	—	2	87
27	25	—	19°	40 m.	9		1	—	2	77
30	17	—	19°	20 m.	6	200	1	—	2	74

Contre mon attente, le rendement de novembre est inférieur à celui du mois d'octobre. Je crois en trouver la cause dans la manière dont on nourrit les vaches à Champvaux. Dès les premiers jours de la stabulation complète, la paille est à peu près leur seule

nourriture ; aussi la quantité de lait diminue chaque jour d'une manière extraordinaire, à tel point que le 3 novembre on apportait encore au chalet 395 litres de lait par jour, et le 30, 194 litres seulement : la qualité de la crème doit diminuer aussi sous l'influence de cette nourriture; toutefois, la production moyenne de la crème est encore d'un kilog. de beurre pour moins de 3 litres de crème, et confirme la réalité des rendements que j'ai annoncés. Pourquoi au commencement du mois le rendement est-il moins riche que celui de la fin? j'avoue humblement que je n'ai pu parvenir à en découvrir la cause.

J'ai dit dans le Bulletin N° 3, qu'un barattage trop prolongé fait perdre au beurre de son poids, etc., celui du 16, qui a duré 2 h. 1/4, dont le rendement, bien inférieur aux autres, confirmait cette appréciation. Le barattage du 20 nous a donné une preuve évidente que la crème levée par le fruitier ne contient pas de lait et qu'elle est plus pure que celle levée par toute autre main, qui en contient toujours plus ou moins. En effet, notre fruitier, obligé de s'absenter pour une réunion de famille, est parti le samedi 16 et n'est rentré que le mercredi soir 20; l'élève chargé de le remplacer n'avait pas l'habitude de l'écrêmage; c'est pour cette raison qu'il a fallu 3 l. 33 centil. de crème pour un kilog. de beurre, 59 centil. de plus par kilog. qu'à la barattée du 30.

Sous l'influence de la rude température qui s'est prolongée pendant une grande partie du mois de décembre, puisqu'elle ne s'est adoucie que le 25, nous avons dû nécessairement porter à 15 degrés centigrades l'eau destinée aux premiers lavages du beurre, tout en abaissant petit à petit cette température de manière à pratiquer les derniers lavages à 14 degrés. D'après tout ce que nous avons dit, on voit que l'usage du thermomètre est indispensable, même pour la fabrication du beurre.

Dr Bousson,

Directeur de l'École de fromagerie du Jura.



17e RÉUNION

des délégués des Sociétés savantes, à la Sorbonne, en 1879.

Par arrêté de M. le Ministre de l'Instruction publique, des Cultes et des Beaux-Arts, cette réunion aura lieu à la Sorbonne au mois d'avril 1879.

« Des lectures et des conférences publiques seront faites pendant les journées du mercredi 16, du jeudi 17 et du vendredi 18 avril. Le samedi 19 avril, le Ministre présidera la séance générale, dans laquelle seront distribués les récompenses et encouragements accordés aux Sociétés et aux Savants.

« Aux termes de l'arrêté du 26 décembre 1872 et sur la proposition des trois sections du Comité des Travaux historiques, j'ai mis à la disposition de chacune d'elles une somme de 3,000 francs, pour être distribuée à titre d'encouragement, savoir : 1° par les Sections d'histoire et d'archéologie, *aux Sociétés savantes des départements* dont les travaux auront contribué le plus efficacement aux progrès de l'histoire et de l'archéologie; 2° par la Section des sciences, *soit aux Sociétés savantes, soit aux Savants des départements* dont les travaux auront contribué aux progrès des sciences.

« Je vous prie, Monsieur le Président, de vouloir bien faire connaître cette décision le plus tôt possible aux Membres de votre Société et leur indiquer les jours des réunions, pour qu'ils aient le temps de préparer les communications qu'ils se proposent d'y faire. Il importe même que l'annonce de ces réunions de la Sorbonne soit l'objet d'un avertissement tout spécial, de manière qu'aucun Membre ne puisse se plaindre et arguer d'ignorance.

« Histoire et Archéologie. — Les lectures faites chaque année à la Sorbonne par les délégués des Sociétés savantes ont donné lieu, dans les Sections d'histoire et d'archéologie, à quelques observations critiques dont j'ai cru devoir tenir compte. J'ai pris en conséquence, une décision, qui contribuera, je l'espère, à donner aux réunions de la Sorbonne un caractère comme un intérêt de plus en plus sérieux. En voici les dispositions essentielles :

« A l'avenir, les mémoires devront être envoyés au Ministère un mois au moins à l'avance, après qu'ils auront été, comme par le passé, approuvés par une Société savante.

« Tout envoi qui parviendra au Ministère après le 16 mars sera rigoureusement écarté.

« Les mémoires présentés devront porter sur des sujets relatifs à l'his-

toire, à la philologie et à l'archéologie. Les auteurs sont invités à s'occuper principalement des annales, des institutions, de la littérature et des antiquités nationales. La période contemporaine, à partir de 1789, reste en dehors du programme ; enfin, les travaux imprimés, quels qu'ils soient, ne sont point admis.

« Les mémoires qui auront satisfait à ces conditions seront soumis au Comité, qui désignera ceux dont il sera donné lecture en séance publique.

« La durée de chaque lecture ne saurait dépasser vingt minutes. Quand les mémoires seront trop étendus, les auteurs se borneront à en donner un résumé.

« Sciences. — Dans la Section des sciences, les Savants des départements pourront être admis à exposer, soit verbalement, soit par écrit, les résultats de leurs recherches, lors même que ces travaux ne seraient pas inédits, mais à la condition que la publication n'en aurait pas été faite antérieurement à la réunion de 1878.

« Chaque auteur devra adresser au ministère, par votre intermédiaire, avant le 1er avril, l'indication précise du sujet de la communication qu'il se propose de faire. L'ordre des communications sera réglé par le Comité, et la durée de chacunes d'elles ne pourra dépasser quinze ou vingt minutes. »

Messieurs les Présidents des Sociétés savantes ont reçu des instructions spéciales dont la communication sera faite aux délégués qui se proposent d'assister aux réunions de la Sorbonne.

VITICULTURE

NOTE DE LA RÉDACTION.

Il sera consacré à l'avenir plus d'espace à la viticulture dans la partie agricole du Bulletin, qui contiendra aussi un tableau indicatif du prix des vins.

On commencera aujourd'hui par deux excellents articles empruntés à l'*Algérie agricole* : la Vigne chez les Hébreux, Conseils sur la Taille de la Vigne. Ce dernier article, écrit par un viticulteur distingué, consacre les principes de taille préconisée par le Dr Jules Guyot et par M. Fleury-Lacoste, deux auteurs estimés dont les noms ne sont pas inconnus des lecteurs du Bulletin.

La Vigne chez les Hébreux.

L'histoire de Noé, dit Louis Tavernier, est connue de tous. Mais on a généralement pas remarqué que la vigne est la première plante dont la *Genèse* mentionne la culture après le déluge. Il est donc permis de dire que la vigne a été cultivée de tout temps. Elle était en honneur en Egypte, témoin le songe de l'échanson de Pharaon, songe expliqué par Joseph.

Mais qu'elles étaient les conditions de cette culture, dont les produits étaient si beaux que les hommes envoyés par Moïse du désert pour reconnaître le pays de Chanaan durent se mettre à deux avec un levier pour porter une branche de vigne chargée de grappes?

Quoiqu'il ne fût pas entré dans la terre promise, le grand législateur des Hébreux ne négligea pas les prescriptions de la culture. Dans le *Deutéronome* (XXII, 9), il interdit de planter différents cépages dans la même vigne, sous peine de souillure. Contrairement aux idées modernes, le mélange de variétés de cépages n'était pas favorable au vin.

Il fallait attendre la récolte pendant quatre ans. D'après le *Lévitique* (XIX, 23), il était défendu de manger le fruit les trois premières années de la plantation; le produit de la quatrième était consacré à Dieu, sages prescriptions qui ménageaient l'épuisement prématuré des plants.

Les vignes étaient plus spécialement plantées sur les côteaux. En effet, on lit souvent dans les livres sacrés l'expression : (Les plaines et les vignes).

D'ailleurs, Isaïe (V. 1, 2, etc.) le dit expressément, et il indique comme bonne culture d'entourer la vigne de haies (dans ce temps-là, l'altise ne devait pas exister), de choisir un terrain riche et d'en enlever les pierres.

Au centre de la vigne, on élevait une tour de garde et un pressoir. Cette coutume éxistait encore à l'époque de Jésus-Christ; elle est mentionnée par saint Marc (XII, 1); elle est même restée de nos jours dans la Turquie d'Europe et en Italie.

La vigne était cultivée basse et non en hautains, car les Benjamistes s'embusquèrent dans les vignobles lorsqu'ils enlevèrent les femmes de Silo (*Juges*, XXI, 20).

On plantait aussi des figuiers et des oliviers dans les vignes. La taille avait lieu au printemps. Le *Cantique des cantiques* dit positivement :

« Les fleurs paraissent sur notre terre; le temps de tailler la vigne est venu. »

Le *Deutéronome* autorise à entrer dans les vignes d'autrui et à y manger du raisin à satiété, mais il défend d'en emporter.

Les grains étaient battus avant la vendange, et celle-ci durait jusqu'aux semailles. Elle était l'occasion de fêtes et de chants, ainsi que le constatent Isaïe et Jérémie. Le grapillage était réservé à l'étranger, à la veuve et à l'orphelin, d'après le *Deutéronome* (XXIV, 21). Le raisin était foulé dans des cuves, et le vin était porté dans des outres, comme le firent les habitants de Gabon quand ils se présentèrent à Josué. On faisait des vins de diverses sortes. Chose étrange, malgré plusieurs exemples d'ivresses cités, les législateurs hébreux, pas même Moïse, qui est si minutieux dans beaucoup de détails, n'ont prescrit aucune peine contre l'abus du vin.

La vigne était l'objet de soins particuliers. Dans le dénombrement des officiers de David, on en voit un chargé de présider à la culture de la vigne et un autre préposé aux vins et aux celliers. Souvent le propriétaire donnait sa vigne en garde ou en location. Le garde recevait le cinquième du produit, car Salomon avait donné sa vigne à des gardes qui lui devaient mille pièces d'argent pour le produit et qui en conservaient deux cents pour eux (*Cantique des cantiques*, VIII, 11 et 12).

Enfin, les insectes ravageaient déjà la vigne en ce temps-là, ainsi que cela résulte de plaintes et de malédictions assez nombreuses dans l'*Ancien Testament*.

En résumé, dès les premiers âges du monde, la vigne a été honorée. Elle est devenue un symbole chrétien, et elle figure dans plusieurs des paraboles du Sauveur.

Nous avons voulu consigner cette noblesse, dont nous n'avons pas retrouvé les traces dans les écrits de ceux qui ont fait l'historique de la vigne.

CONSEILS SUR LA TAILLE DE LA VIGNE.

On doit faire l'opération de la taille à deux époques différentes. La première, que nous appelons taille sèche, doit se faire avant tout mouvement séveux. On coupe alors, le plus près possible de la souche, tous les sarments inutiles, les vieux bras, les anciens crochets, etc., et

on ne conserve sur chaque cep que les plus beaux sarments. M. Fleury-Lacoste en laisse deux; le D[r] Guyot en laisse plusieurs, selon la force du cep et la vigueur du sol et du terrain.

Dans les jeunes vignes, deux sarments doivent rester dans la position verticale après avoir été nettoyés des vrilles et des contre-bourgeons qui se trouvent dans leur prolongement. Plus tard, un de ces sarments sert de branche à fruit, et l'autre est taillé à deux yeux francs pour donner l'année suivante deux nouvelles branches qui remplacent celles de l'année courante.

La seconde taille doit être faite le plus tard possible si l'on craint des gelées et la coulure. Le moment le plus favorable est celui où la vigne ne donne plus de pleurs lorsqu'on la taille. C'est donc le climat, l'exposition et le sol qui contribuent à avancer ou à retarder cette époque de la végétation. Pour être certain de procéder en temps opportun, le vigneron doit aller visiter sa vigne à l'époque où elle pleure, mais il ne doit pas encore tailler; le lendemain, ou deux jours après, il y retourne, et si la vigne pleure encore au coup de sécateur, il ajourne son opération. Lorsque les bourgeons sont bien développés et sont déjà adultes, la sève ascendante se trouve complètement absorbée et ne paraît plus au coup de sécateur, alors on taille définitivement. Le sarment le plus élevé est couché horizontalement pour servir de branche à fruit, et le plus rapproché du sol est taillé à deux yeux pour servir de branche à bois. On évite par ce procédé l'exhaussement trop prompt des ceps, puisque l'année suivante cette branche à fruit est ravalée près de la souche, ce qui diminue d'autant la hauteur du cep.

Les vignes taillées tard ne souffrent presque pas, et la floraison s'accomplit le plus heureusement possible.

La végétation des vignes soumises à la taille tardive ne laisse rien à désirer sous le rapport du bois et du fruit, si ce n'est cependant une supériorité incontestable, puisque les raisins sont toujours plus gros et plus fournis que ceux provenant des ceps taillés de bonne heure.



HORTICULTURE

TAILLE DES CHOUX (1)

Un agronome distingué, M. Victor Chatel, maire de Campandré-Valcongrain, a fait dernièrement, à Paris, devant la Société nationale d'horticulture de France, les communications suivantes, dont l'intérêt n'échappera pas aux agriculteurs de notre contrée :

« J'ai l'honneur de soumettre à la Société nationale d'agriculture de France les résultats que j'ai obtenus dans la culture des choux potagers *(choux pommés)* par la taille, c'est-à-dire par la suppression *successive* de leurs feuilles inférieures.

« La tige de ces choux se compose de deux parties : la partie inférieure ou ligneuse (expression vulgaire : *boiseuse)* et la partie supérieure ou herbacée.

« C'est à peine si, sur la première, il se développe quelques chétifs rejets : très-souvent même il n'y en a pas un seul, tandis que, sur la partie supérieure ou herbacée, le bourgeon qui se trouve à l'aisselle de chaque feuille développe un rejet plus ou moins vigoureux, suivant les conditions plus ou moins favorables sous l'influence desquelles a lieu ce développement. En effet, si, comme cela a lieu généralement, on laisse les feuilles de la partie herbacée jaunir, puis souvent pourrir, alors un grand nombre de ces yeux dormants sont étouffés et pourrissent eux-mêmes ou ne produisent que de très-faibles rejets, qui souvent, aussi, sont étouffés par ces mauvaises feuilles ou par celles encore vertes qui les recouvrent.

« Frappé de ces inconvénients, j'ai appliqué aux choux pommés un système de taille, c'est-à-dire la section successive des feuilles inférieures suivant qu'elles commencent à jaunir ou qu'elles sont perforées par les limaces et conséquemment impropres à l'alimentation, ou qu'elles entravent le développement des rejets, soit en les recouvrant entièrement ou en partie, soit en attirant inutilement à elles, et sans aucun avantage pour l'avenir, une grande partie de la sève dont leur suppression fera profiter les rejets, ainsi que la pomme elle-même.

(1) Communication faite à la Société notionale d'agriculture de France, le 13 novembre 1878.

« Pour que cette opération donne ses meilleurs résultats, on doit, à peu près tous les huit jours, faire la revue des plantations de choux. Par ce moyen, les feuilles que l'on supprime n'ont pas eu le temps de se détériorer et peuvent entrer, surtout chez les petits ménages ruraux, dans la nourriture des lapins, des chèvres, du cochon, de la vache, et, hachées, dans celle des oiseaux de basse-cour.

« La sève qui, durant un temps plus ou moins long, se serait portée, comme je viens de le dire, dans ces feuilles inutiles, est appelée immédiatement dans le bourgeon qui doit, en se développant, former un rejet, *hâte* ce développement qui, alors, a lieu ***beaucoup*** plus tôt et devient *beaucoup plus vigoureux* qu'il ne l'eût été.

« Lorsque vient le moment de couper la pomme, on doit d'abord enlever les feuilles de la partie herbacée qui se trouvent immédiatement au-dessous d'elle. Leur section doit se faire avec un couteau, en ayant bien soin de laisser un petit talon d'un pouce environ de longueur, lequel, au bout de quelques jours, jaunit et se détache naturellement. Si, au contraire, au lieu de couper les feuilles encore vertes, on les arrachait, on détacherait souvent avec elles immédiatement au-dessous du bourgeon, un lambeau de l'écorce de la tige, ce qui pourrait nuire au développement de ce bourgeon, ou même l'empêcher, surtout pendant l'hiver. La plaie qui en résulte donne passage à la gelée dans l'intérieur du chou, dont la moëlle n'est plus alors préservée contre ses atteintes par l'écorce protectrice, et pourrit bientôt, ainsi que le reste de la partie supérieure de la tige.

« D'après ces explications, on comprendra facilement que quand on coupe, comme on le fait généralement, toute la partie herbacée et foliacée de la tige du chou existant au-dessous de la pomme comestible, c'est-à-dire au niveau du tronc ou partie ligneuse *(boiseuse)*, on perd complètement une récolte très-abondante de magnifiques rejets, comme ceux que portent les choux *taillés* que j'ai l'honneur de vous présenter, rejets qui sont d'autant plus nombreux que la suppression de la pomme a eu lieu *plus haut* sur la partie *herbacée* de la tige. Il ne faut même pas hésiter à couper toutes celles des feuilles qui, faisant partie de la pomme que l'on coupe, ne doivent pas être mangées.

« Par les procédés de taille que j'indique, on doublera ou même on triplera généralement, en nombre et en volume, sur chaque chou, la

production des rejets. Celle-ci sera d'autant plus considérable qu'on aura, par la suppression successive des feuilles inutiles, donné en longueur à la tige herbacée un plus grand développement; elle sera, au contraire, d'autant moindre, comme je viens de vous le faire voir, qu'on aura coupé la pomme *plus près de la partie ligneuse*.

« Il y a, je crois, dans ma découverte, un moyen pratique et économique d'augmenter considérablement, je le répète, les produits de l'une des plantes les plus utiles dans l'alimentation, surtout des petits ménages, et d'augmenter, en même temps, la quantité des feuilles qui peuvent servir à la nourriture des animaux. »

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Procédés nouveaux d'abattage des Animaux. — On vient de faire en Angleterre des expériences qui, dit-on, semblent concluantes sur le moyen d'abattre les animaux de boucherie avec le plus de rapidité possible. Jusqu'ici on abat les bœufs selon trois procédés. On frappe le milieu de la tête avec une masse en fer. Le bœuf, violemment étourdi, tombe généralement; mais si le sacrificateur est maladroit, il faut s'y reprendre à plusieurs fois et l'agonie est longue.

En Angleterre, on se sert d'un merlin terminé par un couteau circulaire. Tout va bien aussi si le garçon boucher sait bien son métier; autrement le couteau fait une blessure dans la tête et la mort est loin d'être instantanée. Les viandes destinées à la consommation des Israélites sont abattues par une autre méthode. L'animal est soulevé par un treuil; un mouvement brusque du treuil renverse l'animal sur le flanc droit. L'opérateur passe alors son couteau sur la gorge. Ce procédé est cruel; il faut souvent achever le bœuf avec le merlin.

M. Bruneau a imaginé un mode d'abattage plus rationnel. On enferme la tête de l'animal dans un masque au milieu duquel, à hauteur convenable, est encastrée dans le cuir une plaque de fer qui vient s'appliquer exactement sur le front. La plaque est perforée à son centre d'un trou : par ce trou, on peut enfoncer un boulon. D'un coup de maillet, le bou-

lon pénètre de 5 à 6 centimètres dans la cervelle du bœuf. La mort est instantanée, sans la moindre souffrance apparente, ce qui est le résultat cherché : abattre l'animal, mais non le martyriser.

A Birmingham, le procédé qui vient d'être essayé est tout autre. Une commission, nommée par la Société protectrice des animaux de Londres, a expérimenté successivement toutes les méthodes connues, et elle a donné la préférence à ce nouveau moyen.

Il est bien simple. Une faible dose de dynamite est posée sur le front de l'animal. La substance explosible est reliée par un fil à une batterie électrique.

On appuie sur une touche et le bœuf tombe foudroyé.

On a pu, avec la même batterie, abattre à la fois plusieurs bœufs. La mort a lieu instantanément.

C'est la torpille appliquée à l'abattage des animaux, comme elle l'avait déjà été à l'abattage des arbres et des roches.

Ce moyen est original, simple, rationnel au fond, et il a cela de bon qu'il peut être employé par le premier venu puisqu'il n'exige ni force ni adresse.

A ce titre, nous devons penser que des essais seront entrepris en France et qu'une instruction sera publiée pour répandre partout, surtout dans les petites villes et les campagnes, le procédé d'abattage à la dynamite, au lieu des procédés actuels qui, trop souvent, imposent aux animaux un martyre inutile. (*Abeille médicale*, juin 1878).

La Trichinose en Allemagne (1). — Nous extrayons d'une chronique de M. Zundel, quelques renseignements statistiques très-intéressants sur le développement de cette maladie parasitaire, principalement en Allemagne.

Il ressort d'abord des recherches auxquelles M. le professeur Leuckart s'est livré, que dans les villes où l'inspection microscopique est organisée, on a trouvé qu'à Braunschweig, il y a 1 porc trichineux sur 5.000 de ces animaux ; à Halle, 1 sur 3.000; à Gotha, 1 sur 1.800; à Schwerin, 1 sur 550; à Copenhague, 1 sur 465; à Rostock, 1 sur 340; à Stockolm, 1 sur 266; à Kiel, 1 sur 260; à Lieukœping (Suède), 1 sur 63 porcs.

La fréquence des trichines semble être aussi grande dans certaines parties de l'Amérique qu'en Suède, et, suivant une communication de

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1869, p. 109 et suivantes.

l'Académie de médecine de Chicago, on aurait trouvé 28 porcs trichineux sur 1.400 de ces animaux, soit 1 sur 50. Sur 210 jambons d'Amérique introduits en Suède, on en a trouvé 8 trichineux.

Il résulte de recherches statistiques faites pour la Prusse en 1876, par M. Eulemberg, que sur 1.728.595 porcs visités dans diverses localités, on a trouvé 800 porcs trichineux répartis dans 358 communes. — On a en outre rencontré la trichine 220 fois sur du lard ou du jambon d'Amérique. — En ne tenant compte que des porcs indigènes, il y a donc eu un trichineux sur 2.145 de ces animaux. C'est dans la partie orientale de la Prusse, dans la partie polonaise surtout, que l'infection a été le plus souvent remarquée.

On a compté pour toute la Prusse, environ 100 cas de trichinose humaine, dont onze cas se sont terminés par la mort. Dans le gouvernement d'Erfurth, on n'a plus constaté de cas de trichinose chez l'homme depuis que l'inspection microscopique y est introduite; et cependant, c'est dans ce gouvernement que, vers 1863, on constata presque les premiers cas de cette maladie et surtout les cas les plus nombreux.

Pour exciter le zèle des inspecteurs, on a, dans beaucoup de villes, promis une prime de 15 à 30 *marcs* à celui qui découvre un porc trichineux; les femmes étant généralement plus patientes et surtout plus exactes, on a, dans beaucoup de localités, confié le service d'inspection à des personnes du sexe féminin, et l'on s'en est bien trouvé. — On sait que l'on a souvent pris pour des trichines enkystées les psorospermes des muscles, plus récemment, des inspecteurs les ont encore confondues avec les anguillules du vinaigre, dont ils se servaient pour rendre plus transparentes leurs préparations. Afin d'éviter les conséquences de pareilles erreurs, on a, dans beaucoup de localités, permis au propriétaire le droit d'appel à un médecin ou à un vétérinaire, et, dans d'autres, on a même rendu obligatoire le contrôle d'un homme de l'art dans tous les cas où l'inspecteur a trouvé des trichines.

En ce qui concerne l'étiologie des trichines, l'opinion la plus généralement acceptée est : que les porcs sont infectés en mangeant des rats trichineux. On accuse aussi, d'une manière spéciale, l'alimentation des porcs avec des résidus d'abattoirs, ce qui n'est cependant pas général. Dans les provinces orientales, dans la Prusse, on a constaté que la trichinose est surtout fréquente là où les porcs pâturent. Dans le gouvernement d'Erfurth, on a constaté des trichines chez deux sangliers.

(L'Écho vétérinaire).

Influence des Feuilles sur la production du sucre dans les Betteraves (1). — Le mémoire que MM. Corenwinder et Contamine viennent d'avoir l'honneur de présenter à l'Académie des Sciences, a pour but de prouver que *la richesse saccharine des betteraves est en rapport direct avec l'étendue en surface des organes foliacés de ces plantes.*

« Des expériences nombreuses, poursuivies avec soin deux années de suite (1876 et 1877), dans les mois de septembre et d'octobre, nous permettent d'affirmer que cette loi ne souffre guère d'exceptions.

Il est essentiel toutefois, pour la mettre en évidence, d'opérer dans des conditions convenables. On ne peut comparer nécessairement à ce point de vue que des betteraves de même origine, venues dans le même champ, cultivées, en un mot, dans des conditions absolument identiques.

Il importe aussi de prendre, pour termes de comparaison, des racines ayant des poids égaux ou très-rapprochés, car on n'ignore pas que, à peu d'exceptions près, les betteraves de petites dimensions sont plus riches en sucre que les grosses.

Nous citons, dans notre mémoire, des betteraves de même poids, dont les richesses saccharines différaient de plus de 3 pour 100; aussi les plus riches avaient-elles des feuilles beaucoup plus étendues en surface que les autres.

Ces acquisitions nous ont conduits à déterminer les proportions du sucre contenu dans les feuilles elles-mêmes. Nous avons constaté que c'est particulièrement dans les nervures médianes des feuilles qu'on trouve ce principe immédiat, et qu'il y existe à l'état de glucose mélangé d'une faible quantité de sucre cristallisable. Dans les nervures secondaires, et surtout dans le parenchyme des feuilles elles-mêmes, la proportion de sucre est beaucoup moins considérable.

Nous ne prétendons pas absolument que la matière sucrée contenue dans les nervures des feuilles des betteraves soit élaborée directement dans ces organes. Nous discutons cette question dans notre mémoire. Il n'en reste pas moins acquis, par nos expériences, que le carbone fixé en raison du sucre formé dans la plante est en relation de quantité avec la grandeur des feuilles; et, comme il est facile de prouver que celles-ci puisent, pendant le jour, dans l'atmosphère, des volumes d'acide carbonique d'autant plus considérables qu'elles ont plus de surface, il est rationnel d'admettre que le premier fait est la conséquence du second. » *(Académie des Sciences).*

(1) Comparez avec l'article *Recherches sur les fonctions des Feuilles de la Vigne*, 1878, N° 4, page 130 et suivantes.

COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. Cretin, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(*Suite*).

39e DICTÉE.

Engrais mixtes.

Les engrais mixtes sont des mélanges de matières animales et végétales : les principaux sont : les fumiers, les engrais liquides et les composts.

Fumiers.

On appelle *fumier* en général, les déjections des animaux mêlées aux litières qu'on a mises sous eux et qui se sont imprégnées des parties liquides, barbouillées des parties semi-solides et formant un tout qui est d'autant meilleur que les mélanges sont plus parfaits.

Les principaux fumiers sont :

1° Le fumier de cheval, de mulet, d'âne;

2° Le fumier de bœuf et de vache;

3° Celui de mouton;

4° Celui de porc;

Et 5° Le fumier de ferme, qui est le mélange de tous les autres, suivant les proportions qui se produisent dans la ferme.

40e DICTÉE.

Des Fumiers (suite).

Le fumier de cheval est le plus chaud de tous et celui qui se décompose le plus vite.

Le fumier de mouton, presque aussi chaud, est sujet, quand on le met en tas, à gagner le *blanc*. On appelle ainsi une fermentation sèche se terminant par l'apparition d'un champignon blanc, qui détruit les éléments les plus nutritifs de la matière. Ces deux fumiers conviennent surtout aux terres froides et argileuses. Dans les terres chaudes et légères, ces fumiers ne tiennent pas assez longtemps. Le fumier des

bêtes à cornes, c'est-à-dire de bœuf et de vache, est plus froid, plus frais et plus aqueux, moins énergique, mais plus durable, il convient davantage aux terres légères et chaudes.

Le fumier de porc est apprécié diversement par les praticiens; les uns en font beaucoup de cas et les autres l'estiment le plus mauvais de tous. La vérité est entre ces extrêmes. On peut l'employer à part et on n'aura pas à s'en plaindre; mais il n'est pas douteux que sa place la plus convenable doit être sur le tas de fumier de la ferme, avec lequel on le mélange habituellement.

41e DICTÉE.

Du Fumier de ferme.

Nous avons dit que le fumier de ferme est un mélange de tous les autres fumiers, aussi est-ce le plus important de tous les engrais. Quand on en a assez et qu'il est bien traité, on peut se passer de tous les autres. Dans ce mélange, les fumiers spéciaux se corrigent l'un par l'autre pour former l'ensemble. C'est du fumier de ferme que Jacques Bujault a dit dans ses admirables proverbes : « A petit fumier, petit grenier. — Ce n'est pas ce qu'on sème, c'est ce qu'on fume qui réussit. — Sème moins et fume mieux. — Sans fumier il n'y a point de bonnes terres; avec du fumier il n'y en a point de mauvaises. »

42e DICTÉE.

Des Litières.

Les bonnes litières se font avec de la paille de blé, d'orge, d'avoine, etc.; des fanes de colza, de navette, etc.; du foin gâté, etc. A défaut, on peut se servir encore de bruyères, de fougères, de feuilles, et même de marne et de terre; le tout doit être bien sec. Plus les déjections de l'animal sont liquides, plus il faut de litière pour les absorber.

Les chevaux veulent être propres, il faut qu'on nettoie leur écurie tous les jours.

Les bœufs et les vaches souffrent la même litière sous eux pendant des mois entiers, pourvu qu'on la recouvre chaque soir de paille fraîche; les fumiers s'y font très-bien. Cependant, le mieux est de vider les étables tous les jours, en ne laissant comme fond de litière que les parties qui ne sont pas trop mouillées

(A suivre).



DONS.

Il est offert à la Société, par :

M. Augustinetty : *Le Vétérinaire praticien*, guide du propriétaire dans l'emploi de la pharmacie vétérinaire des campagnes. Un vol. in-8°, dont il est l'auteur.

M. J.-P. Mazaroz : *Histoire des Corporations françaises d'arts et métiers*, avec préface historique et conclusion pratique. Six exemplaires d'un vol. in-8, dont il est l'auteur.

M. le Dr Rouget : *L'Arenaria rubra dans la gravelle et le catarrhe vésical*, par le Dr E.-L. Bertherand. Opuscule in-8°.

M. le Ministre de l'Instruction publique : *Bibliographie des Sociétés savantes de France*. Une brochure grand in-8°.

M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce : *Annales de l'Institut national agronomique*. 1re année (1876-1877). Un vol. grand in-8°.

M. Jules Léon : Six monnaies en cuivre, espagnoles et françaises, quatre coquillages et des fragments de bois fossiles à divers âges.

M. Gobin, professeur d'agriculture du Jura : *Histoire d'un Grain de blé et de ses transformations. — Causerie d'un instituteur avec ses élèves*. Petite brochure in-8°, dont il est l'auteur.

VINS DE POLIGNY

TABLEAU INDICATIF DU PRIX DES VINS

(31 décembre 1878)

DÉSIGNATION.	AGE.	LIMITE DES PRIX.
Vins ordinaires	1874	de 40 à 50 fr. l'hectolitre
Vins fins	1874	de 50 à 60 fr. id.
Vins ordinaires	1876	de 45 à 55 fr. id.
Vins fins	1876	de 50 à 69 fr. id.
Vins	1877	de 25 à 30 fr. id.
Vins	1878	de 28 à 32 fr. id.

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.




UNIVERSITY OF MICHIGAN
3 9015 06376 1764

